JENN-AIR ELECTRIC SLIDE-IN RANGE

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 1-3
Surface Cooking 4-5
Oven Cooking 6-13
Care & Cleaning 14-16
Maintenance 17
Before You Call for Service 18
Warranty 19
Guide de l'utilisateur 20
Guía del Usuario 40

JENN-AIR

Form No. B/06/02 Part No. 8113P367-60 74005524 © 2002 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — —

Date of Purchase

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 19.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

⚠ WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**

- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**

- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secure by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

General Instructions

⚠ WARNING

NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

If appliance is installed near a window, precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the oven, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the oven. Pressure build-up in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

NEVER use aluminum foil to line drip bowls or cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance,

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Glass-Ceramic Cooktop

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to

Oven

Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns.

Always place oven racks in desired locations while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot element in oven.

Self-Cleaning Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Important Safety Instructions, cont.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils to prevent excessive smoking, discoloration of the oven racks or possible damage to utensils.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

Slide-in ranges feature a cooling fan which operates automatically during a clean cycle. If the fan does not turn on, cancel the clean operation and contact an authorized servicer.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven door, areas around the door and oven window.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

Surface Controls

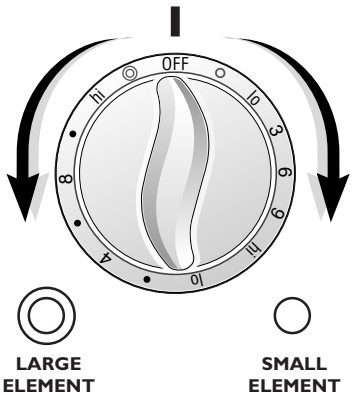
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, indicates right front element.
3. There is an indicator light above each control knob. When a surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface element is turned off.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Dual Element

The cooking surface is equipped with a dual element located in the right front position. To operate, push in on the control knob and turn to the right to control the large element, or push in and turn to the left to control the small element.



⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

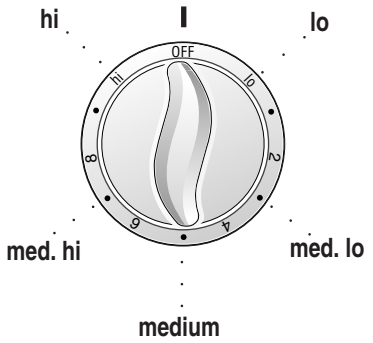
OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

  Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.



hi: Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

med. hi: Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

medium: Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.

med. lo: Use to continue cooking covered foods or steam foods.

lo: Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

Surface Cooking, cont.

Glass-Ceramic Surface

NOTES:

- On Canadian models, some or all of the surface will not operate during a self-clean cycle.
- Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.
- When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
- Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. When the HOT SURFACE light turns off (see below), the cooking area will be cool enough to touch.
- ***NOTE:*** Do not attempt to lift the cooktop.

Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

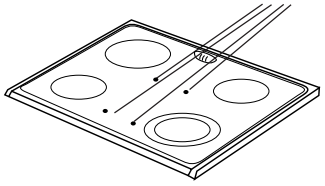
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

For more information on cookware, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

Hot Surface Lights

Each element has a HOT SURFACE indicator light. A light will be illuminated when the matching cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled. They are located adjacent to each element.

HOT SURFACE LIGHTS ON COOKTOP



Tips to Protect the Glass-Ceramic Surface

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 15.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 15.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 15.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Jenn-Air Servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- To retain the appearance of the glass-ceramic cooktop, clean after each use.

NOTES:

- Glass ceramic surfaces retain heat. Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking.

  Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements. ***In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.***

Cookware

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area. (See **"Cooking Made Simple"** for cookware characteristics and recommendations.)

Oven Cooking

The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

⚠ CAUTION

- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- **Prepared Food Warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Do not use oven for storing food or cookware.

Control Pad Operation

- Press the desired function pad.
- Press the **Auto Set** pad or the appropriate number pad(s) to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is pressed.
- A double beep will sound if a programming error occurs.
- Further instructions will scroll in display after function pads are pressed.

NOTE: The temperature or time will be automatically entered four seconds after selection.

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and the **Auto Set** pad or number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Control Options

Several control options are indicated under the number pads on the control. Factory-set options can be changed to your preferences. See page 12 for more information.

Setting Control Functions

Clock Pad

1. Press **Clock** pad. Indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads for the current time.

After a power interruption, POWER INTERRUPTION will scroll followed by SET CLOCK.

To recall the time of day when another function is showing, press **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

The clock may be set to a 24-hour clock. See Control Options (12/24 Hour Clock), page 12.

Timer Pads

The timer(s) may be set for any time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer(s) operates independently of any other function and can be set while another oven function is operating. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **Timer 1** or **2** pad. TIMER 1 or 2 will flash respectively. 0HR:00 will appear in the display.
2. Press the appropriate number pads to enter desired time.
3. TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active, the Timer with the least amount of time left will be displayed.

   EXAMPLE: To set a timer for 5 minutes, press the **Timer 1** pad and the number pad 5. The control will begin countdown after a four second delay.
4. The last minute of the countdown will be displayed in seconds.

5. At the end of the set time, "END" will be displayed and two chimes will sound followed by two chimes every 30 seconds for up to five minutes. **Press the corresponding Timer pad to cancel the chimes.**

   NOTE: The Timer reminder chimes at the end of a set time may be changed. See Control Options (End-of-Timer Signal), page 12.

To Cancel a Set Time:

Press and hold the corresponding **Timer** pad for several seconds. After a slight delay the time of day will appear.

OR

Press the **Timer** pad and the "0" number pad. After a slight delay the timer will be canceled.

CANCEL PAD

Use to cancel all programming except the Clock and Timer functions.

AUTO SET PAD

Use with function pads to automatically set:

- 350° F bake temperature
- 325° F convect bake or roast temperature (select models)
- **hi** or **lo** broil
- three hours of cleaning time
- 140° F drying temperature (select models)
- 160° F probe temperature (select models)
- 170° F keep warm temperature (select models)
- quick or standard bread proofing (select models)
- to change control options

BAKE PAD

Use for baking and roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press again for 350° F or press the **Auto Set** pad. Each additional press of **Auto Set** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.
3. When the oven turns on, a red preheat indicator will light and the bake icon will be displayed.

4. A single chime will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
5. When cooking is complete, press **Cancel** pad. Remove food from oven.

CONVECT BAKE PAD/ CONVECT ROAST PAD (SELECT MODELS)

1. Press **Convect Bake** or **Convect Roast** pad.
2. Press again for 325° F or press the **Auto Set** pad. Each additional press of **Auto Set** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.
3. When the oven turns on, a red preheat indicator will light and the convect icon will be displayed.
4. A single chime will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
5. When cooking is complete, press **Cancel** pad. Remove food from oven.

NOTES:

BAKING

- To recall the set temperature during preheat press the **Bake** pad.
- To change oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and the appropriate number pads.
- Allow 10-12 minutes for the oven to preheat.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- For additional baking and roasting tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

CONVECT BAKING AND ROASTING (select models)

- **Convect Bake** function cycles both the bake and broil elements along with the convection fan at a low speed.
- **As a general rule, when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same to a few minutes less than directions.**

  Convect Roast function cycles both the bake and broil elements along with the convection fan at a high speed.
- **When roasting meat using the convection setting, roasting times may be up to 30% less.** (Use conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in **"Cooking Made Simple"** booklet for recommended roasting temperature and times, and additional baking and convection cooking tips.
- **The convection fan will stop whenever the oven door is opened.**

Broil Pad

Use for top browning or broiling. For best results, use the broiler pan provided with your range.

1. Press the **Broil** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for **hi** broil, press again for **lo** broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature between 300° and 550° F.
3. For optimal broiling, preheat three to four minutes or until the broil element is red.
4. Place food in oven leaving the oven door open to the first stop position (about four inches).
5. Follow broiling recommendations in **"Cooking Made Simple"** booklet.
6. When broiling is complete, press **Cancel** pad. Remove food and broiler pan from oven.

Cook Time/Stop Time Pads (Clock Controlled Oven Cooking)

Use to program the oven to start and stop automatically. Cook time may be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59). The clock must be functioning and correctly set for this feature to work.

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press **Cook Time** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the **Bake** or **Convect Bake** or **Convect Roast** (select models) pad and select the temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. One minute before the end of the programmed cook time, the oven light will turn on. The light will turn off automatically when **Cancel** pad is pressed or after oven door is opened and closed.
4. At the end of cook time, the oven will shut off automatically, "End" and COOK TIME will be displayed and three chimes will sound.
5. Press **Cancel** pad. Remove food from oven. If the program is not canceled, there will be two reminder chimes every minute for up to 30 minutes.

NOTE: The Cook Time/Stop Time reminder chimes may be changed. See Control Options (End-of-Cook-Time Signal), page 12.

TO DELAY THE START OF COOKING AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press **Cook Time** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the **Bake** or **Convect Bake** or **Convect Roast** (select models) pad and select the temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. Press **Stop Time** pad. Display shows when the oven will stop based on an immediate start.
4. Press **Stop Time** pad again. **STOP TIME must be flashing to set the delay start time.**
5. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.
6. DELAY will be displayed.
7. At the end of the delay period, BAKE and COOK TIME will be displayed along with the temperature.
8. Follow steps 3-5 in preceding section.

Quick Preheat Pad (select models)

Use to decrease preheating time when using the **Bake** or **Convect Bake** pad. Use for all foods when baking on one rack.

- Press the **Bake** or **Convect Bake** pad and select the temperature.
- Press the **Quick Preheat** pad. QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING will scroll twice and then PREHEATING will be displayed.

TO RETURN TO STANDARD PREHEAT:

- Press **Quick Preheat** pad again. This will provide standard preheat and the display will scroll STANDARD PREHEAT.

NOTES:

BROILING

- **Hi** broil is used for most broiling. Use **lo** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- **A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to be longer and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cooking.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.

Oven Cooking, cont.

Keep Warm Pad (select models)

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **Keep Warm** pad.
2. Press **Auto Set** pad for 170° F or press the appropriate number pads for temperatures between 145° and 190° F.
3. KEEP WARM and the temperature selected will be displayed when the function is active.
4. When warming is complete, press **Cancel** pad. Remove food from the oven.

Meat Probe Pad (select models)

To roast and bake items to the desired temperature without over or under cooking.

1. Insert the probe into the food item. (For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.)
2. Insert the probe plug into the receptacle located on the top right of the oven. Be certain to insert plug into the receptacle all the way. The control will read PRESS PROBE PAD.
3. Press **Probe** Pad.
4. Set the desired internal temperature of the food by pressing **Auto Set** pad for 160° F or press the appropriate number pads for temperature between 100° and 185° F.
5. Press the **Bake**, **Convect Bake**, or **Convect Roast** pad. Press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° and 550° F.
6. When the probe has reached the set temperature, the oven will shut off, "END" will be displayed and four chimes will sound followed by one chime every minute for one hour or until the **Cancel** pad is pressed.

Bread Proofing Pad (select models)

For proofing or allowing yeast bread products to rise prior to baking. There are two proofing methods available – STANDARD and QUICK.

Standard Proofing temperature is slightly higher than room temperature, protecting dough from temperature changes and drafts that can affect proofing results.

Quick Proofing provides faster results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

1. Press **Bread Proofing** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for Standard Proof, press again for Quick Proof.
3. When proofing is complete, press the **Cancel** pad.

NOTES:

QUICK PREHEAT

- For optimum baking and browning results, Quick Preheat is not recommended when baking on multiple racks.
- For best results, use rack position 2 or 3 when using the Quick Preheat option.

KEEP WARM

- For optimal food quality and nutrition, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- For optimal food quality and color, foods cooked on the range top should be kept warm for an hour or less.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **TO WARM DINNER ROLLS:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and **Auto Set** pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **TO WARM PLATES:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and **Auto Set** pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing.

MEAT PROBE

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the signal has sounded and the oven has cycled off. For this reason it is important to remove the food from the oven as soon as the signal sounds.
- Use the handle of the probe for inserting and removing. Do not pull on the cable. **Use a potholder to remove since probe becomes hot.**
- For frozen meats, insert probe after 1-2 hours of roasting.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. ***Do not submerge probe in water or wash in the dishwasher.***

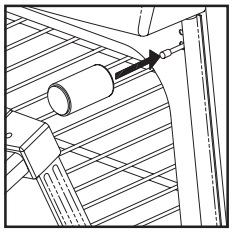
BREAD PROOFING

- For any dough that requires one rise, either Standard or Quick Proofing can be used.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Quick Proofing can be used for the second rise.

Drying Pad (select models)

For drying fruits, vegetables, herbs, etc. Use a drying rack for best results. It allows air to circulate evenly around the foods.

1. Press the **Drying** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for 140° F or press the appropriate number pads for the desired drying temperature between 100° and 200° F.
3. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
   - Open the oven door slightly.
   - Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch at the upper right side of the oven frame. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door allowing moisture to escape.



   - Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

NOTE: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.

Follow the drying guide on page 11 for drying times. Cool foods to room temperature before testing for doneness.

4. When drying is complete, turn the oven off by pressing the **Cancel** pad. Using a potholder, remove the magnetic spacer.

NOTE: Please keep the magnetic spacer in a safe and convenient place for easy access. To replace, call 1-800-688-8408 to order Part No. 8010P146-60.

NOTES:

DRYING

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acid or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

Drying Guide

Fruits	Varieties Best for Drying	Preparation	Approx. Drying Time at 140°F **	Test for Doneness
Apples*	Firm Varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm Varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone Varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. Do not dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
Vegetables				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally in 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
Herbs				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

***Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 10 for specific methods.**

**** 12 Hour Off will not occur during drying functions.**

Oven Cooking, cont.

Control Options

TO CHANGE FACTORY SET DEFAULT OPTIONS:

1. Press the **Setup Options (0)** pad and the desired option pad. (See Options below.)
2. Current option will appear in the display.
3. Press the **Auto Set** pad to change the option.
4. Press any function pad other than the **Cancel** pad to set the displayed option and exit the program.

Options Available:

End-of-Timer Signal (Timer 1 & Timer 2)

There are three choices for the end of "timer" reminder signals.

- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by one chime every 30 seconds for up to five minutes (default setting).
- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by one chime every minute for up to 30 minutes.
- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by no other chimes.

NOTE: The reminder signal chosen will apply to both timers.

Control Lock (1)

The function pads on the control can be locked to prevent unwanted use for safety and cleaning benefits. Control Lock will not lock out the Timer, Clock or Oven Light.

12 Hour Off/Sabbath Mode (2)

The oven may be set to turn off after 12 hours or stay on indefinitely. The default is set to turn off after 12 hours.

Sound Level (3)

The sound of the chimes may be changed with IIIIIIII(8) being the highest volume and I(1) being the lowest. The default is set at level 6.

12/24 Hour Clock (4)

The clock may be set for a 12-hour or 24-hour clock. The default is set for a 12-hour clock.

Scroll Speed (5)

The scroll speed of the messages in the display may be changed from FAST to MEDIUM to SLOW. The default is set for the medium speed.

End-of-Cook Time Signal (6)

There are three choices for the end of "clock controlled cooking" reminder signals.

- Three chimes followed by two chimes every minute for up to 30 minutes (default setting).
- Three chimes followed by no other chimes.
- Three chimes followed by two chimes every 30 seconds for up to five minutes.

Temp C/F (7)

The temperature scale may be changed to Centigrade or Fahrenheit. The default is set for Fahrenheit.

Language (8)

The words which scroll in the display may be changed from English to French or Spanish.

Default (9)

The control can be reset to restore the factory setting for each option.

Display On/Off (Clock)

The time-of-day display may be shut off when the oven is not in a cooking or cleaning function.

Oven Temperature Adjustment

If you think the oven is operating too cold or hot, you can adjust it. Bake several test items and then adjust the temperature setting not more than 10° F at a time.

TO ADJUST:

1. Press the **Bake** pad and enter 550° F.
2. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until TEMP ADJ is displayed.
3. Press the **Auto Set** pad - each press changes the temperature by 5° F. The control will accept changes from -35° to +35° F.
4. If the oven was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° F, the display will show -15° F.
5. When you have made the adjustment, press any function pad, OPTION CHANGED will scroll and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad on the control panel to turn the light on or off.

The oven light will come on automatically one minute before the end of a clock controlled cooking operation.

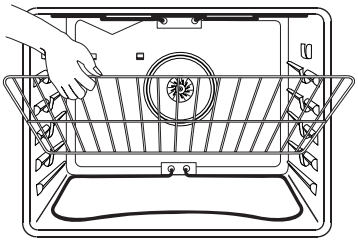
OVEN COOKING, CONT.

OVEN RACKS

The oven has two racks (three racks if convection). All racks are designed with a lock-stop edge.

TO REMOVE OVEN RACKS:

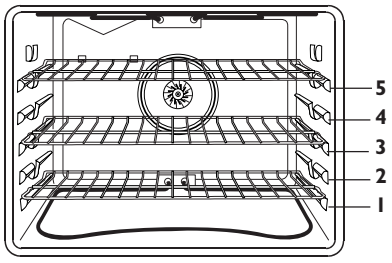
Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.



TO REPLACE OVEN RACKS:

Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

RACK POSITIONS



Three-rack Convection Baking (Racks 1, 3 and 5)

RACK 5:

Use for toasting bread or broiling very thin foods.

RACK 4:

Use for two-rack baking and for broiling.

RACK 3:

Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods, and for broiling.

RACK 2:

Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies, and two-rack baking.

RACK 1:

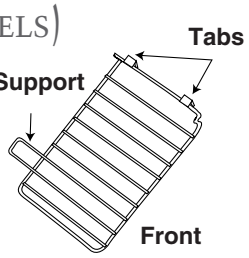
Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake, and two-rack baking.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Three rack: (convection functions only, select models) Use rack positions 1, 3 and 5. See illustration.

HALF RACK (SELECT MODELS)

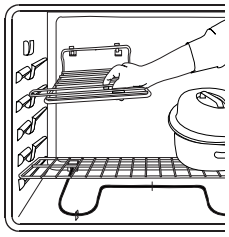


TO INSTALL IN OVEN:

1. Always install half rack when oven is cool.
2. Grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.
3. Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.
4. Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.

TO REMOVE FROM THE OVEN:

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



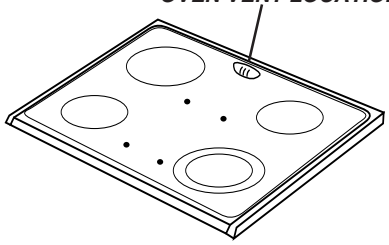
NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- If not included with your range, contact your Jenn-Air dealer for the HALFRACK Accessory Kit or call 1-800-688-8408.

OVEN VENT

When the oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. NEVER block the vent opening.

OVEN VENT LOCATION



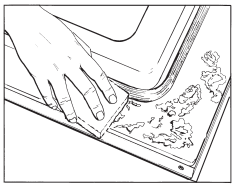
COOLING FAN

The cooling fan will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

Care & Cleaning

Clean Pad

Use to set a self-clean cycle or a delayed self-clean cycle. One press of the **Clean** pad sets up an immediate clean cycle. A second press of the **Clean** pad sets up a delayed clean cycle.



- Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami*. These areas are not exposed to cleaning temperatures.
- **Remove oven racks.** If racks are left in during a clean cycle, it may impair function and they will discolor. Turn off the oven light and close door.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

TO SET FOR IMMEDIATE START:

1. Press **Clean** pad once.
2. Press the **Auto Set** pad for 3 hours of cleaning time, press again for 4 hours and again if 2 hours of clean time is desired.
3. CLEANING and LOC plus the clean time will appear in the display.
4. When the clean cycle is complete, CLEANED will be displayed. LOC will remain on until the oven has cooled (approx. 1 hour).
5. When the oven is cool, LOC will no longer be displayed and the door may be opened.
6. Wipe out the oven interior with a damp cloth. If soil remains it indicates the cycle was not long enough.

TO CANCEL SELF-CLEAN:

1. Press **Cancel** pad.
2. If LOC is NOT displayed, open oven door. If LOC is displayed, allow oven to cool.

TO SET FOR DELAY START:

1. Press **Clean** pad twice.
2. Press the **Auto Set** pad to program a 2-hour delay. Each additional press of **Auto Set** will add 2-hours up to a total delay of eight hours from the current time.
3. The start time and the time of day will be displayed during the delay period.
4. At the end of the delay period, CLEANING, LOC and the clean time will appear in the display.
5. Follow steps 4-6 in preceding section.

NOTES:

- To prevent damage to oven door, do not attempt to open oven door when the LOC indicator word is displayed.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning. Odors will lessen with use.
- It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy buildup of soil.
- Wipe up excess grease or spillovers to prevent flare-ups. For ease in cleaning, the bake element in the oven can be lifted slightly (1 inch).
- It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle. Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- A cooling fan will automatically turn on during cleaning. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces prior to a self-clean cycle. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof and may discolor if spills are not wiped up before a self-clean cycle.
- A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods are not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Care & Cleaning, cont.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Broiler Pan and Insert

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

Clock and Control Pad Area

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 12.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

Control Panel

- Wipe with damp cloth.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as Bon Ami*. Do NOT use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will permanently damage the surface.

Control Knobs

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.

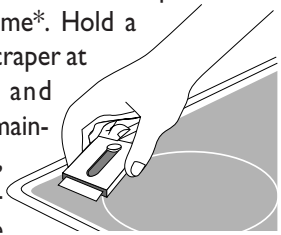
Cooktop – Glass-Ceramic

Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.

- ***Allow the cooktop to cool before cleaning.***
- **General** – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth.

  NOTE: *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.*
- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

  NOTE: *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.*
- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.



NOTE: *Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.*

- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

Cooktop Trim

- **General Cleaning/Heavy Soils** - See directions for glass-ceramic cooking area. Do not use razor blade on cooktop trim.
- **For Difficult Stains, Minor Discolorations or Yellowing** - Gently scour using a mild-abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a green Scotch-Brite* pad. ***(Do not use Scotch-Brite pad on glass-ceramic surface.)*** Rinse and dry. Follow with HOPE'S COUNTERTOP POLISH** to enhance the cooktop's color and shine. Follow package directions.
- **To Protect and Renew the Surface Shine** - Use HOPE'S COUNTERTOP POLISH**. Follow package directions.

Door Handle – Plastic Finishes

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.

NOTE: To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.

Oven Window & Door – Glass

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.

- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

Oven Interiors

- Follow instructions on page 14 to set a self-clean cycle.

Oven Racks

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- If over time, racks do not slide out easily, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. Likewise, place one drop of vegetable oil on rack guides.

NOTE: *Remove oven racks during a clean cycle. If racks are left in the oven, it may impair function and they will discolor.*

Stainless Steel (select models)

- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil —** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil —** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and Dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
- **Discoloration —** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

Storage Drawer – Painted Enamel

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

  NOTE: Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acid or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order direct, call 1-800-688-8408.

MAINTENANCE

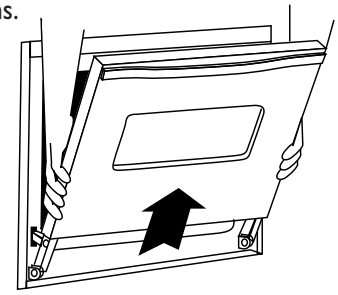
OVEN DOOR

⚠ CAUTION

- **NEVER** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

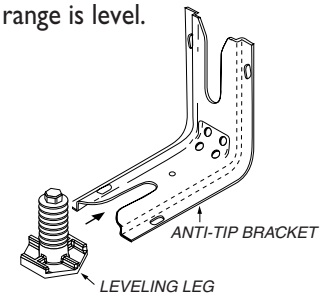
1. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
2. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

LEVELING LEGS

- Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



OVEN LIGHT

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag Customer Service. Call 1-800-688-8408, ask for part number 74004458 - halogen bulb.

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
2. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
3. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
4. Replace bulb cover by snapping into place.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

STORAGE DRAWER

The storage drawer at the bottom of the range is safe and convenient for storing metal and glass cookware. DO NOT store plastic, paperware, food or flammable material in this drawer. Remove drawer to clean under range.

To remove: Empty drawer then pull out to the first stop position. Lift up front of drawer and pull to the second stop position. Grasp sides and lift up and out to remove drawer.

To replace: Fit the ends of the drawer glides onto the rails. Lift up drawer front and gently push in to first stop position. Lift up and continue to slide drawer to the closed position.

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Part or all of appliance does not work.

NOTE: On Canadian models during a self-clean cycle – glass-ceramic cooking surface will not operate.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 4 & 7.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 14.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 8 & 14.
- Check if Control Lock is activated. See pg. 12.

Baking results are not as expected or differ from previous oven.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 13 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 12 for instructions on adjusting the oven temperature. *NOTE:* It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convect baking.
- See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware and baking.

Food is not broiling properly or smokes excessively.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Broil element was not preheated.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

Oven will not self-clean.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 14.
- Check if door is closed.

Oven did not clean properly.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acid foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOC indicator word is not displayed.

Glass-ceramic surface shows wear.

1. Tiny scratches or abrasions.
- Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See pg. 15.

2. Metal marks.
- Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 15.

3. Brown streaks and specks.
- Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.

4. Areas with a metallic sheen.
- Mineral deposits from water and food.

5. Pitting or flaking.
- Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 15.

Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

A fan sound can be heard

- This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.

"F" plus a number and the message: "Call an authorized servicer or 800-688-1100."

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Jenn-Air Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Glass-ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage.
- **Electric Heating Elements:** Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

Cuisinièrè Électrique Encastrable Jenn-Air

Guide
de l'utilisateur

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 21-23
Utilisation de la surface de cuisson 24-25
Cuisson au four 26-33
Entretien et nettoyage 34-36
Entretien 37
Avant de contacter un réparateur 38
Garantie 39
Guía del Usuario 40

JENN-AIR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Numéro de série

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Date d'achat

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-688-1100
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 39.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHES ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT:

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**

- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**

- **RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

EN CAS D'INCENDIE

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Surface de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Instructions Générales

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la surface de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

NE JAMAIS porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

NE JAMAIS remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable dans le four, ou à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un élément de la surface de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et des dommages matériels ou corporels.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

NE JAMAIS garnir les grilles ou le fond du four de feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Les flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

Surface de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de la surface de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la surface de cuisson et non pas vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Surface de cuisson en Vitrocéramique

NE JAMAIS utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Four

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

Pour garantir une parfaite performance de fonctionnement du four, ne pas obstruer le conduit de l'évent. Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

Placer les grilles à l'emplacement approprié dans le four seulement lorsque le four est froid; s'il est nécessaire de déplacer une grille alors que le four est chaud, veiller à ne pas laisser la manique toucher l'élément chauffant.

FOUR AUTONETTOYANT

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser un produit de nettoyage pour four. On ne doit utiliser dans le four ou sur une pièce quelconque du four aucun produit commercial de nettoyage de four ou de revêtement de protection des parois internes.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles pour éviter tout risque de génération excessive de fumée, changement de couleur des grilles ou détérioration des ustensiles.

Avant une opération d'autonettoyage, éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés, particulièrement les matières grasses, pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot ou l'évent du four durant l'autonettoyage.

Les cuisinières encastrables comportent un ventilateur de refroidissement qui se met en marche automatiquement pendant l'autonettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annuler l'opération de nettoyage et prendre contact avec un réparateur agréé.

ÉLEMENTS CHAUFFANTS

NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four ou de la surface de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant, à l'intérieur du four ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Autres zones potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones voisines de la surface de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

HOTTE D'EXTRACTION

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte pour éviter l'accumulation de graisse et autres matières inflammables susceptibles de s'enflammer.

Mettre le ventilateur en marche avant de faire flamber un mets sous la hotte (par exemple crêpes Suzette).

AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

BOUTONS DE COMMANDE

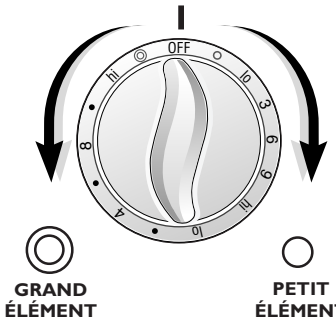
Permettent l'utilisation des éléments chauffants de la surface de cuisson, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **lo** (min.) et **hi** (max.). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le symbole correspond à l'élément avant/droit.
3. Il y a un témoin lumineux pour chaque bouton de commande. Lorsque l'un ou l'autre des éléments correspondants est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position OFF (d'ARRÊT). Retirer l'ustensile.

ÉLÉMENT DOUBLE

La surface de cuisson est équipée d'un élément double qui est celui de l'avant droit. Pour allumer l'élément double, pousser sur le bouton et le tourner vers la droite pour contrôler le grand élément et vers la gauche pour contrôler le petit élément.



⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la surface de cuisson sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la surface de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément correct.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

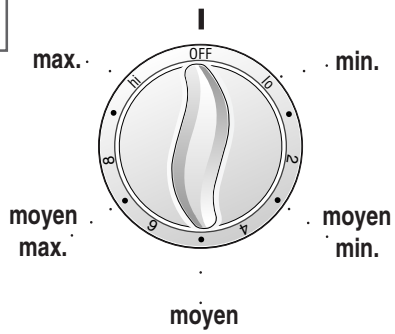
AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la surface de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur.

  La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la surface de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

SUGGESTIONS POUR LE RÉGLAGE

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille, type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure **La cuisson simplifiée**.



hi (max.): Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

med. hi (moyen max.): Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

med. (moyen): Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

med. lo (moyen min.): Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

lo (min.): Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON, SUITE

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

REMARQUES:

- Sur les modèles canadiens, les éléments (certains ou tous) de la surface de cuisson ne fonctionnent pas durant une opération d'autonettoyage.
- Lors des premières utilisations de la surface de cuisson, l'appareil peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.
- Lors de la mise sous tension d'un élément, une luminescence rouge peut être visible à travers la surface en vitrocéramique. Pour le maintien de la puissance de chauffage désirée, l'élément est alimenté par intermittence.
- La surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant quelque temps après l'extinction d'un élément. Lorsque le voyant HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE) s'éteint (voir ci-dessous), on peut toucher la surface de cuisson sans danger.
- ***REMARQUE:*** Ne pas tenter de soulever la surface de cuisson.

ZONES DE CUISSON

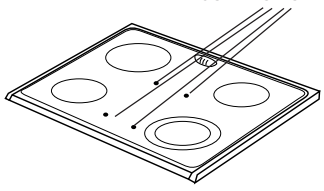
Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Pour plus de renseignements sur les récipients de cuisine, se reporter à la brochure La cuisson simplifiée.

VOYANTS DE SURFACE CHAUDE

Chaque élément est doté d'un voyant de SURFACE CHAUDE. Celui-ci s'allume pour indiquer que la zone de cuisson correspondante est chaude, et reste allumé jusqu'à ce que cette zone ait refroidi. Ces voyants se trouvent à côté de chaque élément.



CONSEILS DE PROTECTION DE LA SURFACE

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la surface de cuisson. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la surface de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la surface de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Jenn-Air.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé de la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

REMARQUES:

- Les surfaces en vitrocéramique conservent la chaleur. Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture soit complètement cuite et se servir de la chaleur restante pour terminer la cuisson.

  En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments spiralés. **Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.**

USTENSILES

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson. (Voir dans «La cuisson simplifiée» les recommandations et caractéristiques des ustensiles de cuisine.)

Cuisson au four

Les commandes électroniques sont conçues pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, minuterie et cuisson au four. Le tableau de commande illustré comprend la convection et autres caractéristiques particulières à certains modèles. (Le style peut varier selon les modèles.)

⚠ ATTENTION

- S'assurer que tout les matériaux d'emballage ont été enlevés du four avant de l'allumer.
- **Aliments prêts à consommer:** Suivre les instructions du fabricant. Si un récipient d'aliments congelés en plastique et/ou son couvercle se tordent, se gondolent ou sont abîmés en cours de cuisson, jeter immédiatement la nourriture et le contenant. La nourriture pourrait être contaminée.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson au four.
- Ne pas utiliser le four pour y ranger de la nourriture ou des ustensiles.

Touches de commande

- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée.
- Appuyer sur la touche **Auto Set** ou sur la ou les touches numériques appropriées pour entrer l'heure ou la température.
- Le four émet un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.
- Un double bip se fait entendre en cas d'erreurs de programmation.
- Des indications supplémentaires défilent à l'afficheur une fois que l'on a appuyé sur une touche de fonction.

REMARQUE: Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes.

Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et sur la touche **Auto Set** ou sur une touche numérique, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

Options de réglage

Plusieurs options de réglage sont identifiées sous les touches numériques du tableau. Il est possible de changer les options prédéfinies à l'usine. Voir d'autres informations à la page 22.

Réglage des fonctions

Touche Clock (Horloge)

1. Appuyer sur la touche **Clock**. Le mot TIME (HEURE) clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à l'heure.

Après une PANNE DE COURANT, les mots POWER INTERRUPTION (PANNE DE COURANT) défilent à l'affichage, suivis par SET CLOCK (METTRE À L'HEURE).

Pour vérifier l'heure pendant l'affichage d'une fonction, appuyer sur la touche **Clock**.

Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge, un autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé.

L'horloge peut être réglée sur 24 heures. Voir les options de réglage (horloge 12/24 heures) à la page 22.

Touches Timer (Minuterie)

La ou les minuteries peuvent être réglées pour une durée allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Les minuteries fonctionnent indépendamment de tout autre activité du four et peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction est en cours. **LES MINUTERIES NE COMMANDENT PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR.**

1. Appuyer sur **Timer 1** ou **Timer 2**. Timer 1 ou 2 va clignoter respectivement. 0HR:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées.
3. L'affichage indique TIMER 1 ou TIMER 2. Si les deux minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage indique la minuterie ayant le temps restant le plus court.

   EXEMPLE: Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **Timer 1** et sur la touche 5. La minuterie commence le compte à rebours après quatre secondes.
4. Pendant la dernière minute, le compte à rebours est affiché en secondes.
5. A la fin de la durée programmée, le mot END (FIN) sera affiché et deux signaux sonores retentissent suivis par un autre signal

signal toutes les 30 secondes pendant cinq minutes. **Appuyer sur la touche Timer correspondante pour annuler les signaux sonores.**

REMARQUE: Les signaux sonores de minuterie à la fin du temps programmé peuvent être modifiés. Voir options de réglage (signal sonore de fin de minuterie), page 22.

Pour annuler une durée programmée:

Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Timer** correspondante pendant plusieurs secondes. Après un court laps de temps, l'affichage indique l'heure.

OU

Appuyer sur **Timer** et sur la touche «0». Après un court laps de temps, la minuterie est annulée.

TOUCHE CANCEL (ANNULATION)

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions Horloge et Minuterie.

TOUCHE AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE)

S'utilise avec les touches de fonction pour programmer automatiquement:

- une température de cuisson au four de 350 °F (175 °C)
- une température de rôtissage ou de cuisson par convection de 325 °F (165 °C) (certains modèles)
- une cuisson au gril au réglage **hi** (élevé) ou **lo** (bas)
- trois heures de cycle de nettoyage
- une température de dessiccation de 140 °F (60 °C) (certains modèles)
- une température avec sonde thermique de 160 °F (70 °C) (certains modèles)
- une température de maintien au chaud de 170 °F (75 °C) (certains modèles)
- une fermentation du pain rapide ou standard (certains modèles)
- un changement des options de réglage

TOUCHE BAKE (CUISSON AU FOUR)

S'utilise pour le rôtissage et la cuisson au four.

1. Appuyer sur la touche **Bake**.
2. Appuyer de nouveau sur 350 °F (175 °C) ou appuyer sur la touche **Auto Set**. Chaque fois que l'on appuie sur **Auto Set**, la température s'élève de 25 °F (4 °C). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour la température désirée, située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Lorsque le four s'allume, un témoin de préchauffage s'allume et l'icône de cuisson au four paraît à l'afficheur.
4. Un seul signal sonore indique que le préchauffage est terminé. Le témoin de préchauffage s'éteint.

5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

TOUCHE CONVECT BAKE (CUISSON AU FOUR AVEC CONVECTION)/ TOUCHE CONVECT ROAST (ROTISSAGE AU FOUR AVEC CONVECTION) (CERTAINS MODÈLES)

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake** ou **Convect Roast**.
2. Appuyer de nouveau pour sélectionner 325 °F (165 °C) ou appuyer sur la touche **Auto Set**. Chaque pression successive sur **Auto Set** augmente la température de 25 °F (4 °C). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une température située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Lors de l'allumage du four, un témoin rouge de préchauffage s'allume, de même que l'icône de convection.
4. Un signal sonore unique indique que le four a atteint la température de préchauffage programmée. Le témoin de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur la touche **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

REMARQUES:

CUISSON AU FOUR

- Pour rappeler la température programmée lors du préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
- Pour modifier la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** et sur les touches numériques appropriées.
- Prévoir 10 à 12 minutes pour le préchauffage du four.
- Ne pas choisir des températures inférieures à 140 °F (60 °C) pour le maintien au chaud, ni inférieures à 200 °F (95 °C) pour la cuisson. Ces températures ne sont pas recommandées pour des raisons de sécurité.
- Pour plus de conseils sur la cuisson et le rôtissage, se reporter à la brochure **«La cuisson simplifiée»**.

RÔTISSAGE ET CUISSON AVEC CONVECTION (certains modèles)

- En **cuisson avec convection**, les deux éléments de cuisson et de gril sont en marche ainsi que le ventilateur de convection, à réglage lent.
- **En règle générale, sélectionner pour la cuisson avec convection une température inférieure de 25 °F (4 °C) à celle indiquée pour une recette conventionnelle ou sur l'emballage du produit. Le temps de cuisson sera alors identique ou inférieur de quelques minutes à celui indiqué dans la recette.**
- En **rôtissage avec convection**, les deux éléments de cuisson au four et de gril sont en marche ainsi que le ventilateur de convection, à vitesse élevée.
- **Pour le rôtissage de viande avec convection, le temps de cuisson peut être réduit jusqu'à 30%** (utilisir la température de rôtissage conventionnel).
- Pour les durées de cuisson et températures de rôtissage recommandées et pour des conseils additionnels sur la cuisson au four et avec convection, voir le tableau de rôtissage dans la brochure **«La cuisson simplifiée»**.
- **Le ventilateur de convection s'arrête à chaque fois que la porte est ouverte.**

Touche Broil (Gril)

S'utilise pour cuire au gril ou pour rissoler la nourriture. Pour de très bons résultats, utiliser la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

1. Appuyer sur **Broil**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour une cuisson au gril **hi** (réglage élevé) et appuyer de nouveau pour une cuisson au gril **lo** (réglage bas), ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de gril désirée, située entre 300 °F (150 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Pour des résultats optimums, préchauffer le four trois à quatre minutes ou jusqu'à ce que l'élément de gril soit rouge.
4. Placer la nourriture dans le four en laissant la porte ouverte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm ou quatre pouces).
5. Suivre les recommandations sur la cuisson au gril données dans la brochure **«La cuisson simplifiée»**.
6. Une fois la cuisson au gril terminée, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.

Touches Cook Time (Duree de Cuission)/Stop time (Heure d'arret) (Cuisson au Four Contrôlée par l'horloge)

S'utilisent pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. La durée de cuisson peut être réglée jusqu'à 11 heures et 59 minutes (11:59). L'horloge doit fonctionner et être à l'heure pour que cette fonction soit utilisée.

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DUREE DE CUISSON) clignotent. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer la durée de cuisson en heures et minutes.
2. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** ou **Convect Roast** (certains modèles) et choisir la température. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
3. Une minute avant que ne se termine la durée de cuisson programmée, la lumière au four s'allume. La lumière s'éteint automatiquement lorsque l'on appuie sur **Cancel** ou après que la porte du four est ouverte et fermée.
4. À la fin de la durée de cuisson, le four s'arrête automatiquement. Les mots END (FIN) et COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) sont affichés et trois signaux sonores retentissent.
5. Appuyer sur **Cancel.** Retirer la nourriture du four. Si la programmation n'est pas annulée, deux signaux sonore de rappel retentira chaque minute pendant 30 minutes.

   REMARQUE: Il est possible de changer les signaux sonores de durée de cuisson/heure d'arrêt. Voir options de réglage (signal sonore de fin de cuisson), page 32.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) clignotent. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer la DURÉE DE CUISSON en heures et minutes.
2. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** ou **Convect Roast** (certains modèles) et choisir la température. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
3. Appuyer sur **Stop Time**. L'afficheur indique l'heure à laquelle le four s'arrêtera, s'il se mettait en marche immédiatement.
4. Appuyer à nouveau sur **Stop Time**. **Les mots STOP TIME (HEURE D'ARRÊT) doivent clignoter pour programmer l'heure de mise en marche différée.**
5. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête.
6. Le mot DELAY (ATTENTE) sera affiché.
7. À la fin de la période d'attente, les mots BAKE (CUISSON) et COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
8. Suivre les étapes 3 à 5 de la section précédente.

Touche Quick Preheat (Prechauffage Rapide) (certains modèles)

S'utilise pour diminuer la durée de préchauffage avec les touches Bake ou Convect Bake. S'utilise pour tous les aliments lorsque la cuisson se fait sur une seule grille.

- Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** et choisir la température.
- Appuyer sur Quick Preheat. Les mots QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE - FOUR À UN GRILLE) défilent deux fois et le mot PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) sera affiché.

POUR REVENIR AU PRÉCHAUF-FAGE STANDARD:

- Appuyer à nouveau sur Quick Preheat. Le préchauffage standard revient et l'afficheur fait défiler les mots STANDARD PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE STANDARD).

REMARQUES:

CUISSON AU GRIL

- Le gril à réglage **hi** (élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril à réglage **lo** (bas) pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- **Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors du gril. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.**
- Ne jamais recouvrir une grille de lèchefrite d'aluminium. Ceci empêcherait la graisse de s'écouler par en dessous.
- Prévoir des durées de gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé comme gâteaux, biscuits et pains.

CUISSON AU FOUR, SUITE

TOUCHE KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) (CERTAINS MODÈLES)

S'utilise pour garder les aliments au chaud ou pour réchauffer pains et assiettes.

1. Appuyer sur **Keep Warm**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer 170 °F (75 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 145 °F (65 °C) et 190 °F (90 °C).
3. Lorsque la fonction est en cours, l'affichage indique KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) et la température sélectionnée.
4. Lorsque la fonction maintien au chaud n'est plus nécessaire, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

TOUCHE MEAT PROBE (SONDE THERMIQUE) (CERTAINS MODÈLES)

Pour rôtir et cuire au four des articles à la température souhaitée sans qu'ils soient trop ou trop peu cuits.

1. Introduire la sonde dans le mets (pour les viandes, la pointe de la sonde doit être située au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans la graisse et ne pas toucher un os).
2. Brancher la fiche de la sonde dans la prise située en haut à droite du four. S'assurer de bien insérer la fiche dans la prise. L'afficheur indiquera PRESS PROBE PAD (APPUYER SUR TOUCHE PROBE).
3. Appuyer sur la touche **Probe**.
4. Programmer la température interne souhaitée de la nourriture en appuyant sur la touche **Auto Set** à la température de 160 °F (70 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 185 °F (85 °C).
5. Appuyer sur **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast**. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).
6. Lorsque la sonde a atteint la température souhaitée, le four s'arrête. Le mot END (FIN) est affiché et quatre signaux sonores retentissent, suivis par un signal toutes les minutes pendant une heure ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Cancel**.

TOUCHE BREAD PROOFING (FERMENTATION DU PAIN) (CERTAINS MODÈLES)

Pour la fermentation des produits de boulangerie à la levure et leur permettre de lever avant de cuire. Il existe deux méthodes de fermentation: STANDARD et RAPIDE.

La température de fermentation standard est légèrement supérieure à la température ambiante, ce qui protège la pâte des changements de température et des courants d'air qui risquent d'affecter les résultats de l'opération.

La fermentation rapide donne des résultats plus rapidement que la fermentation standard ou sur comptoir, sans affecter la levure.

1. Appuyer sur la touche **Bread Proofing**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour une fermentation standard et appuyer à nouveau sur cette touche pour une fermentation rapide.
3. Lorsque l'opération est terminée, appuyer sur **Cancel**.

REMARQUES:

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

- Pour des résultats de rissolage et cuisson optimums, le préchauffage rapide n'est pas recommandé lors de cuisson sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la position de grille n° 2 ou n° 3 avec l'option de préchauffage rapide.

MAINTIEN AU CHAUD

- Pour obtenir des qualités alimentaires optimums, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour conserver couleur et qualité optimums, les aliments cuits sur le dessus de la cuisinière ne doivent pas être gardés au chaud plus d'une heure.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium ou d'un couvercle.
- **POUR RÉCHAUFFER LES PETITS PAINS:**
  - Recouvrir les petits pains de papier alu minium et les placer au four.
  - Appuyer sur **Keep Warm** et **Auto Set**.
  - Réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **POUR RÉCHAUFFER LES ASSIETTES:**
  - Placer 2 piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - Appuyer sur **Keep Warm** et **Auto Set**.
  - Réchauffer pendant cinq minutes, éteindre le four et laisser les assiettes dans le four pendant encore 15 minutes.
  - N'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, (vérifier avec le fabricant).
  - Ne pas mettre les plats chauds sur une surface froide, le changement rapide pourrait craqueler les plats.

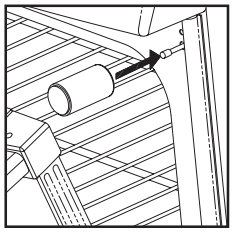
SONDE THERMIQUE

- Enlever la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- En raison d'une excellente isolation du four, la chaleur conservée continue à cuire la nourriture une fois que le signal a retenti et que le four s'est arrêté. Pour cette raison, il est important de retirer la nourriture du four dès que le signal sonore retentit.
- Utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et l'enlever. Ne pas tirer sur le câble. **Utiliser une manique pour retirer la sonde, celle-ci pouvant être très chaude.**
- Pour les viandes surgelées, introduire la sonde après 1 à 2 heures de rôtissage.
- Pour nettoyer une sonde qui a refroidi, l'essuyer avec un linge savonneux. ***Ne pas immerger la sonde dans l'eau et ne pas la laver au lave-vaisselle.***

Touche Drying (Dessication) (certains modéles)

S'utilise pour déshydrater les fruits, les légumes, les plantes aromatiques, etc. Utiliser une grille de séchage pour de meilleurs résultats, car elle permet à l'air de circuler de manière uniforme autour des aliments.

1. Appuyer sur la touche **Drying**.
2. Appuyer sur la touche **Auto Set** pour programmer une température de 140° F (60° C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de dessication souhaitée entre 100° et 200° F (38° et 95° C).
3. La porte du four doit être légèrement ouverte pour permettre à l'humidité de s'échapper du four lors du processus de dessication.
   - Ouvrir légèrement la porte du four.
   - Placer le dispositif d'espacement magnétique (pièce n° 8010P146-60) au-dessus du bouton-interrupteur dans le coin supérieur droit du cadre du four. Ce dispositif laisse un espace entre l'encadrement de l'ouverture du four et la porte pour permettre à l'air humide de s'échapper du four.



   - Fermer doucement la porte jusqu'à ce que le dispositif d'espacement magnétique entre en contact avec la porte du four. L'aimant maintiendra le dispositif correctement en place au cour du processus de dessication et permettra à la porte de s'ouvrir à n'importe quel moment au cours de ce processus tout en restant correctement en place.

REMARQUE : Si ce dispositif d'espacement n'est pas correctement en place, le ventilateur de convection ne se mettra pas en marche.

Suivre le guide de dessication, page 31, pour connaître les durées nécessaires. Refroidir les nourritures à la température ambiante avant de vérifier si elles sont bien sèches.

4. Lorsque la dessication est terminée, arrêter le four en appuyant sur **Cancel.**

Enlever le dispositif d'espacement en le prenant avec une poignée protectrice.

REMARQUE : Ranger le dispositif d'espacement dans un endroit pratique où il ne risque pas d'être abîmé et qui soit facilement accessible. S'il faut le remplacer, composer le 1-800-688-2002 et demander la pièce n° 8010P146-60.

REMARQUES:

FERMENTATION DU PAIN

- Toute pâte qui doit être levée peut l'être avec la méthode de fermentation standard ou rapide.
- Pour les pâtes nécessitant deux levées, la fermentation standard doit être utilisée pour la première levée. Pour la seconde, l'une ou l'autre méthode peut être utilisée.

DESSICCATION

- Pour acheter une grille de dessiccation, prendre contact avec votre marchand Jenn-Air pour obtenir l'accessoire «DRYINGRACK» ou composer le 1-800-688-2002.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 140 °F (60 °C). Pour obtenir des résultats optimums, dessécher les herbes aromatiques à 100 °F (38 °C). Cependant, à cette température inférieure, prévoir des temps de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants: contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifier les aliments au temps de séchage minimum. Les sécher plus longtemps au besoin.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, un temps supplémentaire est nécessaire.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayer l'une des méthodes suivantes:
  1. Tremper le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.
  2. Tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison d'1 cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelanisé peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Consulter d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

Guide de Dessiccation

Fruits	Meilleures variéti´s pour la dessiccation	Préparation	Durée approximative à 140°F (60° C) **	Résultats de dessiccation
Pommes*	Variétés fermes: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
Abricots*	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
Bananes*	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6 mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
Cerises*	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
Nectarines et Pêches*	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
Poires*	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
Ananas	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et etirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
Écorces d'orange de citron	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
Légumes				
Tomates	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
Carottes	Type demi-long Danvers Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
Piments Forts	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes.
Herbes Aromatiques				
Persil Menthe, Coriandre, Sauge, Origan		Rincer à l'eau froide. Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
Basilic		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

*** Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 30 pour connaître les méthodes particulières.**

**** L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.**

Cuisson au four, suite

Options de Réglage

POUR MODIFIER LES OPTIONS PAR DÉFAUT ET CONFIGURÉES EN USINE:

1. Appuyer sur la touche **«O» Setup Options** (configuration des options) et sur la touche d'option désirée (voir options ci-dessous).
2. L'option actuelle apparaît à l'afficheur.
3. Appuyer sur **Auto Set** pour changer l'option.
4. Appuyer sur toute touche de fonction autre que la touche **Cancel** pour confirmer l'option affichée et sortir du programme.

Options Disponibles:

Timer 1 et Timer 2 (Signal de Fin de Minuterie)

Il existe trois choix pour les signaux sonores de fin de minuterie.

- Deux signaux sonores (Timer 1) ou quatre signaux sonores (Timer 2), suivis par un signal sonore toutes les 30 secondes jusqu'à cinq minutes (réglage par défaut).
- Deux signaux sonores (Timer 1) ou quatre signaux sonores (Timer 2), suivis par un signal sonore chaque minute jusqu'à 30 minutes.
- Deux signaux sonores (Timer 1) ou quatre signaux sonores (Timer 2), suivis d'aucun autre signal.

REMARQUE: Le signal sonore choisi s'applique aux deux minuteries.

Control Lock (1) (Verrouillage des Commandes)

Les touches de fonction du tableau peuvent être verrouillées pour empêcher qu'elles soient utilisées, ceci à des fins de sécurité et pour permettre le nettoyage. Le verrouillage des commandes ne verrouille pas la minuterie, l'horloge ou l'éclairage du four.

12 Hour Off /Sabbath Mode (2) (Mode Arrêt 12 Heures/Sabbat)

Le four peut être réglé pour s'arrêter après 12 heures ou rester en marche indéfiniment. Le réglage par défaut l'arrête après 12 heures.

Sound Level (3) (Niveau Sonore)

Le niveau sonore des signaux peut être changé, IIIIIIII(8) représentant le volume le plus élevé et I(1) le plus bas. Le réglage par défaut est à 6.

12/24 Hour Clock (4) (Horloge12/24 Heures)

L'horloge peut être réglée pour 12 heures ou 24 heures. Le réglage par défaut est de 12 heures.

Scroll Speed (5) (Vitesse de Défilage)

La vitesse de défilage des messages de l'afficheur peut être modifiée pour aller de FAST (RAPIDE) à MEDIUM (MOYENNE) à SLOW (LENTE). Le réglage par défaut est la vitesse moyenne.

Cook Time Beeps (6) (Signal Sonore de Fin de Cuisson)

Il existe trois choix pour les signaux sonores de fin de cuisson contrôlée par l'horloge.

- Trois signaux sonores suivis par deux signaux sonores chaque minute jusqu'à 30 minutes (réglage par défaut).
- Trois signaux sonores suivis par aucun autre signal.
- Trois signaux sonores suivis par deux signaux sonores toutes les 30 secondes jusqu'à cinq minutes.

Temp C/F (7) (Température en C/F)

L'échelle de température peut être affichée en degrés Celsius ou en Fahrenheit. Le réglage par défaut est en Fahrenheit.

Language (8) (Langue)

On peut sélectionner la langue anglaise, française ou espagnole pour les messages qui défilent sur l'afficheur.

Default (9) (Défaut)

La commande peut être réglée pour revenir au réglage d'usine pour chacune des options.

Display On/Off (Clock) (Afficheur en Marche/Éteint) (Horloge)

L'affichage de l'heure peut être éteint lorsque le four n'est pas en cours de cuisson ou d'autonettoyage.

Ajustement de la Température du Four

S'il semble que le four devient trop chaud ou trop froid, on peut le régler soi-même. Faire cuire plusieurs articles puis ajuster la température, de 10 °F (5 °C) à la fois.

AJUSTEMENT:

1. Appuyer sur **Bake** et entrer 550 °F (285 °C).
2. Appuyer et maintenir la pression sur **Bake** pendant plusieurs secondes jusqu'à l'affichage de TEMP ADJ (MODIF. TEMP.).
3. Appuyer sur **Auto Set** - la température change de 5 °F (3 °C) chaque fois que l'on appuie sur la touche. La commande accepte des modifications de -35 à +35 °F (-20 à +20 °C).
4. Si l'ajustement a déjà été effectué, cette modification sera affichée. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15 °F (8 °C). L'afficheur indique -15 °F (-8 °C).
5. Une fois l'ajustement effectué, appuyer sur toute touche de fonction. Les mots OPTION CHANGED (OPTION MODIFIÉE) défilent et l'heure du jour apparaît à l'afficheur. Le four peut maintenant cuire à la température ajustée.

REMARQUE: Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.

Éclairage du Four

La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur **Oven Light** (éclairage de four) sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lumière.

Elle s'allume automatiquement une minute après la fin d'une opération de cuisson contrôlée par l'horloge.

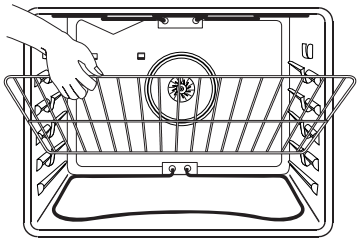
CUISSON AU FOUR, SUITE

GRILLES DU FOUR

Le four est doté de deux grilles (3 grilles avec convection). Ces grilles comportent un dispositif de calage.

EXTRACTION:

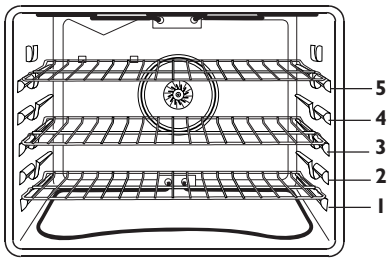
Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



RÉINSTALLATION:

Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

POSITIONS DES GRILLES



Four à convection à trois grilles. (Utiliser les positions 1,3 et 5)

POSITION N° 5:

Pour cuisson brève au gril – pain grillé ou aliments très minces.

POSITION N° 4:

Pour gril et cuisson normale sur deux grilles.

POSITION N° 3:

Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés et pour cuire au gril.

POSITION N° 2:

Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets et cuisson sur deux grilles.

POSITION N° 1:

Pour rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges et cuisson sur deux grilles.

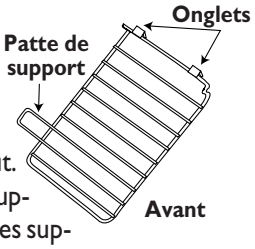
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4, ou 1 et 4.

Trois grilles: (Fonctions à convection seulement – certains modèles). Utiliser les positions 1, 3 et 5 (voir l'illustration).

DEMI-GRILLE (CERTAINS MODÈLES)

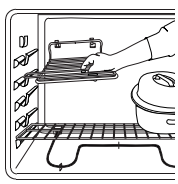
INSTALLATION DANS LE FOUR:



1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.
2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four – en haut/à gauche.
3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.
4. Vérifier que l'installation est correcte – placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.

DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:

Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.



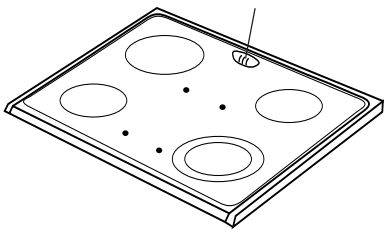
REMARQUES:

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant de mettre la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- Si l'accessoire HALFRACK n'est pas inclus avec la cuisinière, prendre contact avec le revendeur Jenn-Air ou composer le 1-800-688-2002.

ÉVENT DU FOUR

Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Ne JAMAIS obstruer l'ouverture de l'évent.

POSITION DE L'ÉVENT DU FOUR



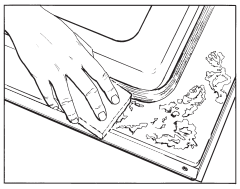
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lors du nettoyage, du gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

Entretien et Nettoyage

Touche Clean (Nettoyage)

Sert à programmer un cycle d'autonettoyage ou d'autonettoyage différé. Si l'on appuie une fois sur la touche **Clean**, le cycle se met en marche immédiatement. Si l'on appuie une deuxième fois, le cycle est différé.



- Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami*. Ces zones ne sont pas exposées aux températures de nettoyage.
- **Retirer les grilles de four.** Si les grilles sont laissées pendant un cycle d'autonettoyage, elles peuvent se décolorer et leur fonctionnement peut être altéré. Éteindre la lumière du four et fermer la porte.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE:

1. Appuyer sur **Clean** une fois.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer 3 heures de temps de nettoyage et appuyer de nouveau pour programmer 4 heures et encore une fois si l'on désire 2 heures de temps de nettoyage.
3. Les mots CLEANING (NETTOYAGE) et LOC (VERROUILLAGE) plus le temps de nettoyage paraissent à l'afficheur.
4. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le mot CLEANED (NETTOYÉ) sera affiché. LOC (VERROUILLAGE) reste affiché tant que le four n'a pas refroidi (environ 1 heure).
5. Lorsque le four a refroidi, LOC (VERROUILLAGE) n'est plus affiché et la porte peut être ouverte.
6. Essuyer l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide. Si de la saleté reste, cela indique que le cycle n'a pas été assez long.

ANNULATION D'UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE:

1. Appuyer sur **Cancel**.
2. Si le mot LOC (VERROUILLAGE) n'est pas affiché, ouvrir la porte du four. Si LOC (VERROUILLAGE) est affiché, laisser le four refroidir.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE:

1. Appuyer sur **Clean** deux fois.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer une attente de 2 heures. À chaque fois que l'on appuie sur **Auto Set**, cela ajoute 2 heures jusqu'à un total maximum de huit heures à partir de l'heure réelle.
3. L'heure de départ et l'heure du jour seront affichées pendant la période d'attente.
4. À la fin de la période d'attente, les mots CLEANING (NETTOYAGE), LOC (VERROUILLAGE) et la durée de nettoyage paraissent à l'afficheur.
5. Suivre les étapes 4-6 de la section précédente.

REMARQUES:

- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOC (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage. L'émission d'odeurs diminuera au cours du temps.
- Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.
- Pour minimiser la formation de flammes durant le nettoyage, éliminer les résidus de graisse ou de renversement avant le nettoyage. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de soulever légèrement l'élément de cuisson au four (2,5 cm [1 po]).
- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage. Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors de l'autonettoyage. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.
- Essuyer les résidus sucrés et acides, comme patates douces, tomates ou sauces à base de lait avant un cycle d'autonettoyage. La porcelaine vitrifiée est résistante à l'acide mais pas à l'épreuve des acides et peut se décolorer si les résidus ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
- Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et N'affectera PAS la performance du four.

Entretien et Nettoyage, suite

Nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Léchefrite et sa Grille

- Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.
- Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces.
- On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

Zone de la Console de Commande/Horloge

- Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 32.
- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.

Tableau de Commande

- L'essuyer avec une linge humide.
- Pour les taches rebelles, utiliser des produits de nettoyage modérément abrasifs comme Bon Ami*. NE PAS utiliser de produits abrasifs tels que tampons en laine d'acier ou produits de nettoyage du four. Ces produits risquent d'endommager de façon permanente la surface.

Boutons de Commande

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

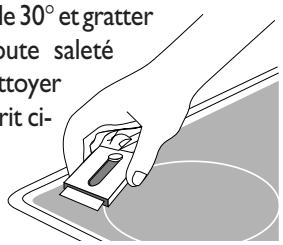
Surface de Cuisson en Vitrocéramique

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. REMARQUE: Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.

- **Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la nettoyer.**
- **Généralités** – Nettoyer la surface de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et un produit de nettoyage pour vitrocéramique. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.

  REMARQUE: *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.*
- **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du Cooktop Cleaning Creme* et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince Cooktop Cleaning Creme*, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour le sol très lourd). Conservez moite en couvrant la serviette de papier d'enveloppe en plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

  REMARQUE: *N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», propre et humide, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.*
- **Saletés cuites ou desséchées** – Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**. Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.



  REMARQUE: *Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.*
- **Plastique ou sucre fondu** – Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et un produit de nettoyage pour vitrocéramique.

Garniture de Surface de Cuisson

- **Nettoyage général/saleté épaisse** – Voir les instructions pour la surface de cuisson en vitrocéramique. Ne pas utiliser de lame de rasoir sur la garniture.
- **Taches rebelles, décoloration ou jaunissement mineurs** – Frotter doucement avec un produit de nettoyage moyennement abrasif comme Soft Scrub* et un tampon vert Scotch-Brite*. (Ne pas utiliser de tampon Scotch-Brite sur la surface en vitrocéramique.) Rincer et sécher. Faire suivre par une application de HOPE'S COUNTERTOP POLISH** pour redonner couleur et brillant à la surface de cuisson. Suivre les instructions sur l'emballage.
- **Pour protéger et restaurer le brillant de la surface** – Utiliser le produit HOPE'S COUNTERTOP POLISH**. Suivre les instructions sur l'emballage.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

Poignées de Porte – Articles à Finition en Plastique

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

REMARQUE: Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.

REMARQUE: Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).

Hublot et Porte du Four en Verre

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Intérieur du Four

- Exécuter les instructions présentées à la page 34 pour l'autonettoyage du four.

Grilles du Four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si après un certain temps les grilles ne glissent pas bien, essuyer le bord et le support avec un peu d'huile végétale pour redonner la facilité de mouvement, puis essuyer l'huile en excès. De même, mettre une goutte d'huile végétale sur les guides de grille.

REMARQUE: *Retirer les grilles du four lors d'un cycle d'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four, elles risquent d'être endommagées et de se décolorer.*

Acier Inoxydable (certains modèles)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère** – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface* Formula 409 ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray* (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse** – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.
- **Décoloration** – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.

Tiroir de Rangement – Émail Peint

- Une fois le tiroir refroidi, le laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface chaude ou tiède avec un linge humide, au risque d'endommager la surface et de provoquer une brûlure par la vapeur.
- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage moyennement abrasifs comme de la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les tampons en laine d'acier ou les produits de nettoyage du four. Ces produits vont rayer ou endommager de façon permanente la surface.

REMARQUE: Essuyer les produits renversés à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge sec surtout s'il s'agit d'acide ou de sucre. La surface peut se décolorer ou se ternir si la saleté n'est pas immédiatement enlevée. Ceci est surtout important dans le cas de surfaces blanches.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

ENTRETIEN

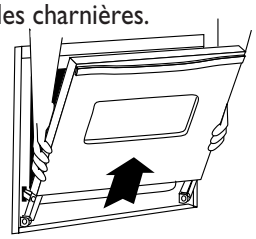
PORTE DU FOUR

⚠ ATTENTION

- **NE JAMAIS** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **NE JAMAIS** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **NE JAMAIS** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

DÉPOSE DE LA PORTE:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



RÉINSTALLATION:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

REMARQUE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

HUBLOT DU FOUR

POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

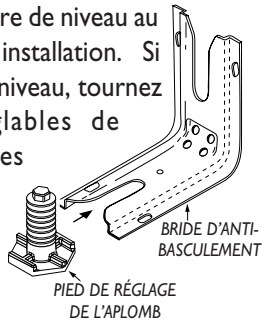
1. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
2. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

PIEDS DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

- Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Mettez la cuisinière de niveau au moment de son installation. Si elle n'est pas de niveau, tournez les pattes réglables de plastique, situées dans chaque coin, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



LAMPE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule, la commander auprès du service-client de Maytag. Composer le 1-800-688-2002, demander le numéro de pièce 74004458 – ampoule aux halogènes.

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Lorsque le four est froid, saisir le bord du cabochon avec les doigts, tirer et enlever.
2. Enlever soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
3. Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher avec les mains ou doigts nus. La tenir avec un linge ou un essuie-tout en papier. Enfoncer les broches de la nouvelle ampoule **dans** les petites cavités du socle en céramique.
4. Remettre en place le cabochon en l'enclenchant en place.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

TIROIR DE REMISAGE

Le tiroir de remisage, en bas de la cuisinière, est un endroit pratique et sûr pour le remisage des ustensiles en métal et en verre. On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

Dépose: Vider le tiroir, puis tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée. Saisir les côtés et soulever pour pouvoir retirer le tiroir.

Réinstallation: Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée. Soulever et continuer à pousser le tiroir jusqu'à la position de fermeture.

Avant de Contacter un Réparateur

Pour la plupart des problèmes observés, èssayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil – total ou partiel.

REMARQUE: Sur les modèles canadiens lors d'un cycle d'autonettoyage – La surface de cuisson en vitrocéramique ne fonctionne pas.

- Déterminer si les commandes des éléments de la surface de cuisson et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pgs. 24 et 27.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir pg. 34.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pgs. 28 et 34.
- Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir pg. 32.

Rèsultats de cuisson au four différents de attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement à la pg. 33.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 32 les instructions d'ajustement de la température du four. *REMARQUE:* Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Vérifier que la température du four a diminué de 25 °F (15 °C) lors d'une cuisson par convection.
- Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure **«La cuisson simplifiée»**.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril.
- Élément du gril pas préchauffé.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) – première butée.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Impossibilité d'autonettoyage du four.

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir pg. 34.
- Vérifier que la porte est fermée.

Le four ne s'est pas correctement nettoyé.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas aprés l'autonettoyage.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOC (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.

La surface en vitrocéramique montre des signes d'usure.

1. Petites égratignures ou rayures.
   - La surface de cuisson et le dessous de l'ustensile sont propres. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal ou en verre sur la surface. S'assurer que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir pg. 35.
2. Marques métalliques.
   - Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface. Lorsque la surface est froide, la nettoyer avec une crème de nettoyage spéciale. Voir pg. 35.
3. Taches et marques brunes.
   - Les produits renversés n'ont pas été enlevés rapidement; les produits renversés ont été essuyés avec un linge ou une éponge sale, le fond de la casserole n'est pas propre.
4. Zones avec un reflet métallique.
   - Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture.
5. Écaillement ou piqûres.
   - Des produits renversés sucrés n'ont pas été enlevés rapidement. Voir pg. 35.

Accumulation d'humidité dans le four ou sur le hublot.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

Le bruit d'un ventilateur peut être entendu.

- C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.

«F» plus un numéro et le message: call an authorized servicer or 800-688-1100.

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Cancel**. Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.
- Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **Cancel** et laisser le four refroidir completement, nettoyer les excessives de résidus, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.

Garantie de la cuisinière Jenn-Air

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/ remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique.
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100 , pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

  REMARQUE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

Estufa Eléctrica Empotrada Jenn-Air

Guía
del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 41-43
Cocinando en la Estufa 44-45
Cocinando en el Horno 46-53
Cuidado y Limpieza 54-56
Mantenimiento 57
Antes de Solicitar Servicio 58
Garantía 59

JENN-AIR

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de Serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de Compra

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-688-1100
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 59.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

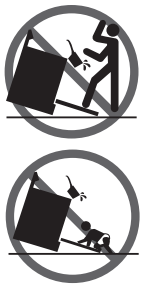
PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.

⚠ ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**



- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Instrucciones Generales

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

NUNCA use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o posible lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

NUNCA caliente envases cerrados en los elementos superiores o en el horno. La acumulación de presión en el interior puede reventar el envase causando quemaduras, lesión o daño al electrodoméstico.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o cubrir las parrillas del horno o el panel inferior del horno. Esto puede resultar en riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta Guía.

Los envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. No nos use ni los guarde cerca del electrodoméstico.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta de Vidrio Cerámico

NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Horno

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

Para un funcionamiento y rendimiento apropiado del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno. Cuando el horno está en uso, el área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover una parrilla cuando el horno está todavía caliente, no deje que el tomaollas toque el elemento caliente del horno.

HORNO AUTOLIMPIANTE

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sello hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni recubrimiento protector para el forro del horno de ninguna clase, en el horno o alrededor de cualquier pieza del mismo.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios para evitar el humo excesivo, la decoloración de las parrillas del horno o posible daño a los utensilios.

Limpie los derrames excesivos, especialmente los derrames de grasa, antes del ciclo de la limpieza para evitar humo, llamaradas o llamas.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de la limpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta, la puerta, ventana o el respiradero del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Las estufas empotradas están equipadas con un ventilador de enfriamiento que funciona automáticamente durante un ciclo de limpieza. Si el ventilador no se enciende, cancele el ciclo de limpieza y póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado.

ELEMENTOS CALEFACTORES

NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color obscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

CAMPANAS EXTRACTORAS

Limpie la campana de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro y evitar incendios causados por la grasa.

Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados (tal como 'Cherries Jubilee') bajo la campana.

AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

Cocinando en la Estufa

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'lo'** (bajo) hasta **'hi'** (alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

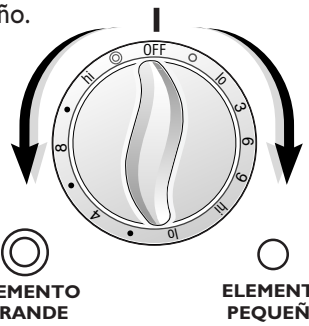
Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentran marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, indica el elemento delantero derecho.

3. Hay una luz indicadora arriba de cada perilla de control. Cuando se enciende una perilla de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando el elemento superior se apague.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (APAGADO). Retire el utensilio.

Elemento Doble

La cubierta está equipada con un elemento doble situado en la posición delantera derecha. Para encenderlo, oprima la perilla de control y gire a la derecha para controlar el elemento grande u oprima y gire a la izquierda para controlar el elemento pequeño.



⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTRAS SUGERENCIAS

- Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor.

  Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

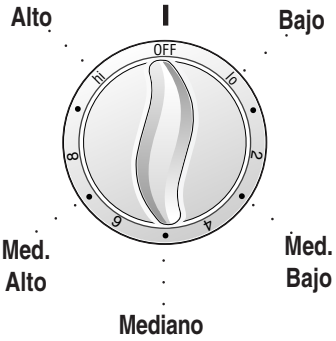
Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

'hi' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'med. hi' (Med. Alto): Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'medium' (Mediano): Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.



'med. lo' (Med. Bajo): Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

'lo' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

Cocinando en la Estufa, cont.

Superficie de Vidrio Cerámico

NOTAS:

- En los modelos canadienses, parte o toda la cubierta de vidrio cerámico no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
- La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- Cuando se enciende un elemento se puede ver un reflejo rojo a través de la superficie de vidrio de cerámico. El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preseleccionado.
- Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa. Cuando la luz de SUPERFICIE CALIENTE se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto.
- ***NOTA:*** No intente levantar la cubierta de la estufa.

Utensilios de Cocina

Para obtener un máximo rendimiento al cocinar, use utensilios gruesos, planos, cuya parte inferior sea suave y del mismo diámetro que el elemento. (Ver **"La Cocina Fácil"** para las características y recomendaciones de los utensilios de cocina.)

Elementos Superiores

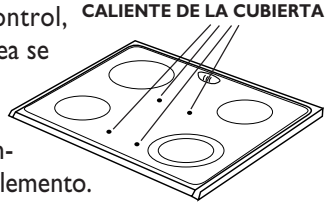
Los elementos superiores en su estufa están identificados por diseños permanentes en la superficie de vidrio cerámico. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de 1/2 a 1 pulgada del tamaño del elemento.

Para mayor información sobre los utensilios de cocina, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Luces Indicadoras de Superficie Caliente

Cada elemento tiene una luz indicadora de SUPERFICIE CALIENTE. La luz se iluminará cuando el elemento superior correspondiente esté caliente. Permanecerá encendida, aún después que se haya apagado el control, hasta que el área se enfríe. Estas luces se encuentran adyacentes a cada elemento.



Sugerencias para Proteger la Cubierta de Vidrio Cerámico

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta. (Ver Limpieza, Página 55.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 55.)
- Nunca deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- Nunca coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 55.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios no-planos de la especialidad que son de gran tamaño o desiguales por ejemplo woks inferiores redondos, los conserveros ondulados y las planchas inferiores y/o de gran tamaño.
- No deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.
- No use aluminio ni contenedores del tipo de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado de Jenn-Air.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- No use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- No use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.

NOTAS:

- Las superficies de vidrio cerámico retienen el calor. Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén bien cocinados y use el calor retenido para completar la cocción.

  Debido a las características de retención de calor, los elementos no responderán a los cambios en los ajustes tan rápidamente como lo hacen los elementos tubulares. ***En caso de un posible derrame, retire el utensilio del elemento.***

Cocinando en el Horno

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye la característica 'Convect' (convección) y otras características específicas de otros modelos. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese que todo el material de empaque haya sido sacado del horno antes de encenderlo.
- **Advertencia Sobre Alimentos Preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se curva o se daña de cualquier otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- No use el horno para guardar alimentos o utensilios.

Funcionamiento de las Teclas de Control

- Oprima la tecla de función deseada.
- Oprima la tecla **'Auto Set'** (Ajuste Automático) o la(s) tecla(s) numérica(s) apropiada(s) para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprime una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si se produce un error de programación.
- Aparecerán instrucciones adicionales en la pantalla después de que se opriman las teclas de función.

NOTA: La temperatura o la hora serán programadas automáticamente cuatro segundos después de hacer la selección.

Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y la tecla **'Auto Set'** o las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

Opciones de Control

En el panel de control se indican varias opciones de control debajo de las teclas numéricas. Las opciones establecidas en la fábrica pueden ser cambiadas de acuerdo a sus preferencias. Ver la Página 52 para mayor información.

Programación de las Funciones de Control

Tecla Reloj

1. Oprima la tecla **'Clock'**. La palabra 'TIME' destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para colocar la hora actual.

Después de una falla de energía, aparecerá 'POWER INTERRUPTION' (Falla Eléctrica) seguido de 'SET CLOCK' (Programar Reloj).

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

El reloj puede ser programado para un reloj de 24 horas. Ver Opciones de Control (Reloj de 12/24 Horas), página 52.

Teclas 'Timer' (Contadores de Tiempo)

El(los) contador(es) de tiempo pueden ser programados para cualquier período de tiempo hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El(los) contador(es) funciona(n) independientemente de cualquier otra función y puede(n) ser programados cuando alguna otra función del horno esté activa. **EL CONTADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.**

1. Oprima el **'Timer 1'** (Contador 1) o la tecla **2**. El 'TIMER 1' o la tecla 2 destellarán respectivamente. '0HR:00' aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora deseada.
3. El 'TIMER 1' o el 'TIMER 2' se desplegarán. Si ambos contadores están activos, el contador de tiempo que tenga una cantidad de tiempo restante menor, aparecerá en el indicador.

   EJEMPLO: Para programar un contador para 5 minutos, oprima la tecla **'Timer 1'** y la tecla numérica 5. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

Cocinando en el Horno, cont.

4. El último minuto de la cuenta regresiva será desplegado en segundos.
5. Al final del tiempo programado se desplegará 'END' (Fin) y se oirán dos señales sonoras seguidas por una señale cada 30 segundos durante 5 minutos. **Oprima la tecla 'Timer' correspondiente para cancelar las señales sonoras.**

   NOTA: La señal sonora del Contador de Tiempo al final de un tiempo programado puede cambiarse. Ver Opciones de Control (Señal de Fin del Contador), p. 52.

Para Cancelar un Tiempo Programado:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** correspondiente durante varios segundos. Después de una pequeña pausa aparecerá la hora del día.

U

Oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, el contador será cancelado.

Tecla 'Cancel' (Cancelar)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Reloj y del Contador de Tiempo.

Tecla 'Auto Set' (Ajuste Automático)

Se usa con las teclas de función para programar automáticamente:

- la temperatura de horneado a 350°F
- la temperatura de asado u horneado por convección a 325°F (modelos selectos)
- **'hi'** o **'lo'** broil (asado a la parrilla alto o bajo)
- tres horas de tiempo de limpieza
- temperatura de secado a 140°F (modelos selectos)
- temperatura por sonda a 160°F (modelos selectos)
- temperatura para mantener caliente a 170°F (modelos selectos)
- esponjamiento rápido o estándar de la masa (modelos selectos)
- para cambiar las opciones de control

Tecla 'Bake' (Hornear)

Se usa para hornear y asar.

1. Oprima la tecla **'Bake'** (Hornear).
2. Oprima nuevamente para 350°F u oprima la tecla **'Auto Set'**. Cada vez que oprime la tecla **'Auto Set'** la temperatura se elevará en 25°F. U oprima la tecla numérica apropiada para la temperatura deseada entre 100°F y 550°F.
3. Cuando el horno se enciende, se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y el ícono de hornear se desplegará en el indicador.

4. Una señal sonora indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalentamiento se apagará.
5. Cuando se termina la cocción, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

Tecla 'Convect Bake'/Tecla 'Convect Roast' (Hornear por Convección/Asar por Convección) (Modelos Selectos)

1. Oprima la tecla **'Convect Bake'** (Hornear por Convección) o **'Convect Roast'** (Asar por Convección).
2. Oprima nuevamente para 325° F u oprima la tecla **'Auto Set'**. Cada vez que oprima **'Auto Set'** se elevará la temperatura en 25° F. También puede oprimir las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100° F y 550° F.
3. Cuando el horno se enciende se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y aparecerá el ícono de convección.
4. Una señal sonora le indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalentamiento se apagará.
5. Cuando se ha terminado de hornear, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

NOTAS:

HORNEADO

- Para volver a desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento oprima la tecla **'Bake'**.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla **'Bake'** y las teclas numéricas correspondientes.
- Espere 10 a 12 minutos para que el horno se precaliente.
- No use temperaturas inferiores a 140°F para mantener el alimento caliente o inferiores a 200°F para cocinar. Por razones de seguridad de los alimentos, no se recomiendan las temperaturas más bajas.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

HORNEADO Y ASADO POR CONVECCION (modelos selectos)

- La función **'Convect Bake'** (Hornear por Convección) hace pasar por ciclos los elementos de hornear y de asar a la parrilla junto con el ventilador de convección a una velocidad baja.
- **Como regla general, cuando hornee por convección, ajuste la temperatura del horno 25°F más baja que las instrucciones de la receta tradicional o de una mezcla preparada. El tiempo de horneado será el mismo o unos pocos minutos menos que las instrucciones.**
- La función **'Convect Roast'** (Asar por Convección) hace pasar los elementos de hornear y asar a la parrilla junto con el ventilador de convección a una velocidad alta.
- **Cuando ase carne usando el ajuste por convección, los tiempos de asado serán hasta 30% menos.** (Usa las temperaturas de asado tradicionales.)
- Ver la tabla de asar en el folleto **"La Cocina Fácil"** para las temperaturas y tiempos recomendados para asado y las sugerencias adicionales sobre horneado y asado por convección.
- **El ventilador de convección se detendrá siempre que se abra la puerta del horno.**

Tecla 'Broil' (Asar a la Parrilla)

Se usa para dorar o asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, use la asadera provista con su electrodoméstico.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para '**hi** broil' y oprima nuevamente para '**lo** broil' u oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la temperatura deseada de asar a la parrilla entre 300° y 550°F.
3. Para asado a la parrilla óptimo, precaliente el horno de 3 a 4 minutos o hasta que el elemento del asador esté rojo.
4. Coloque el alimento en el horno dejando la puerta del horno abierta hasta la primera posición de tope (aproximadamente cuatro pulgadas).
5. Siga las recomendaciones para asar a la parrilla indicadas en el folleto **"La Cocina Fácil."**
6. Cuando haya terminado de asar a la parrilla, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento y la asadera del horno.

Teclas 'Cook Time/Stop Time' (Tiempo de Cocción/Tiempo de Parada) (Horneado Controlado por Reloj)

Se usan para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente. El tiempo de cocción puede ser programado para hasta 11 horas y 59 minutos (11:59). El reloj debe estar funcionando y en la hora correcta para que esta característica funcione.

PARA COMENZAR A COCINAR INMEDIATAMENTE Y QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Cook Time'**. 'COOK TIME' destellará en el indicador. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** (modelos selectos) y seleccione la temperatura. El TIEMPO DE COCCION se desplegará junto con la temperatura.
3. Un minuto antes del fin del tiempo de cocción programado, se encenderá la luz del horno. La luz se apagará automáticamente cuando se oprima la tecla 'Cancel' o después de que se abra y se cierre la puerta del horno.
4. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente, 'End' y 'COOK TIME' se desplegarán y se oirán tres señales sonoras.
5. Oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno. Si el programa no se cancela, se oirá dos señales sonora cada minuto durante 30 minutos.

   NOTA: Los avisadores de Tiempo de Cocción/Tiempo de Parada pueden ser cambiados. Ver Opciones de Control (Avisador de Fin de Tiempo de Cocción), Página 52.

PARA RETRASAR EL COMIENZO DEL HORNEADO Y QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Cook Time'.** 'COOK TIME' destellará en el indicador. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** (modelos selectos) y seleccione la temperatura. Se desplegará el TIEMPO DE COCCION junto con la temperatura.
3. Oprima la tecla **'Stop Time'**. El indicador muestra cuando el horno se detendrá asumiendo un comienzo inmediato.
4. Oprima nuevamente la tecla **'Stop Time'**. 'STOP TIME' debe destellar para programar el tiempo de comienzo diferido.
5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo en que usted desea que el horno se apague.
6. Se desplegará 'DELAY' en el indicador.
7. Al fin del período diferido, en el indicador se desplegará 'BAKE' y 'COOK TIME' junto con la temperatura.
8. Siga desde el paso 3 al 5 de la sección anterior.

Tecla 'Quick Preheat' (Tecla de Precalentamiento Rápido) (modelos selectos)

Se usa para disminuir el tiempo de precalentamiento cuando se usa la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'**. Se usa para todos los alimentos cuando se hornea en una sola parrilla.

NOTAS:

ASADO A LA PARRILLA

- 'Hi broil' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'lo broil' cuando esté asando alimentos de cocción más prolongada para permitirles que se cocinen bien sin dorarse en forma excesiva.
- Se encenderá automáticamente un ventilador de enfriamiento cuando se asa a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico de reparación calificado.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa se escurra hacia la asadera.
- Los tiempos de asado a la parrilla aumentarán y el dorado será ligeramente menor si la estufa está instalada en un circuito de 208 voltios.

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados en tiempos diferidos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para hornear alimentos horneados que requieren que el horno se precaliente, tales como pasteles, galletas y pan.

Cocinando en el Horno, cont.

- Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** y seleccione la temperatura.
- Oprima la tecla **'Quick Preheat'**. 'QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING' (PRECALENTAMIENTO RAPIDO - HORNEAR CON UNA PARILLA)se desplazará dos veces y luego se desplegará 'PREHEATING' (PRECALENTAMIENTO).

PARA VOLVER AL PRECALENTAMIENTO ESTANDAR:

- Oprima nuevamente la tecla **'Quick Preheat'**. Esto proporcionará precalentamiento estándar y el indicador desplegará 'STANDARD PREHEAT' (PRECALENTAMIENTO ESTANDAR).

Tecla 'Keep Warm' (Mantener Caliente) (Modelos Selectos)

Para mantener alimentos calientes de manera segura o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **'Keep Warm'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para 170°F u oprima las teclas numéricas correspondientes para temperaturas entre 145° y 190°F.
3. En el indicador visual se desplegarán 'KEEP WARM' y la temperatura seleccionada cuando la función esté activa.
4. Cuando acabe el calentamiento, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

Tecla 'Meat Probe') (Sonda para la Carne) (Modelos Selectos)

Se usa para asar y hornear alimentos a la temperatura deseada sin sobrecocerlos o sin dejarlos crudos.

1. Inserte la sonda en el alimento. (Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.)
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado derecho superior del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente. En el indicador aparecerá 'PRESS PROBE PAD' (OPRIMA LA TECLA SONDA).
3. Oprima la tecla **'Probe'**.
4. Ajuste la temperatura interna deseada del alimento oprimiendo la tecla **'Auto Set'** para 160°F u oprima las teclas numéricas apropiadas para temperatura entre 100° y 185° F.
5. Oprima la tecla **'Bake'**, **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'**. Oprima las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100° a 550° F.
6. Cuando la sonda haya alcanzado la temperatura seleccionada, el horno se apagará, 'END' (FIN) será desplegado y se oirán cuatro señales sonoras seguidas de una señal cada minuto durante una hora o hasta que se oprima la tecla **'Cancel'**.

NOTAS:

'QUICK PREHEAT' (PRECALENTAMIENTO RAPIDO)

- Para resultados óptimos con el horneado y dorado, 'Quick Preheat' no se recomienda cuando se hornea en parrillas múltiples.
- Para mejores resultados, use la posición 2 o 3 de la parrilla cuando use la opción 'Quick Preheat'.

'KEEP WARM' (MANTENER CALIENTE)

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados al horno deben ser mantenidos calientes durante no más de 1 a 2 horas.
- Para color y calidad óptima del alimento, los alimentos cocinados en la cubierta de la estufa deben ser mantenidos calientes por una hora o menos.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o una tapa.
- **PARA CALENTAR PANECILLOS:**
  - cubra los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima la tecla **'Keep Warm'** y **'Auto Set'**.
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **PARA CALENTAR PLATOS:**
  - coloque 2 filas de hasta 4 platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'Auto Set'**.
  - caliente durante 5 minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, consulte con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría porque los cambios rápidos de temperatura pueden causar fisuras superficiales.

SONDA PARA LA CARNE

- La sonda puede ser sacada del horno cuando no está siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por estas razones es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suena la señal.
- Use el mango de la sonda para insertarla y sacarla. No la tire del cable. **Use un tomaollas para sacarla pues la sonda se calienta.**
- Para carnes congeladas, inserte la sonda después de una o dos horas de estar asándose.
- Para limpiar una sonda fría, límpiela con un paño con jabón. ***No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.***

Tecla 'Bread Proofing' (Esponjamiento de la Masa de Pan) (Modelos Selectos)

Se utiliza para dejar que los productos de pan de levadura se eleven y esponjen antes del horneado. Hay dos métodos de esponjamiento disponibles – 'STANDARD' y 'QUICK' (ESTANDAR y RAPIDO).

La temperatura de esponjamiento estándar es levemente más alta que la temperatura ambiente, protegiendo la masa de los cambios de temperatura y de las corrientes que puedan afectar los resultados del esponjamiento.

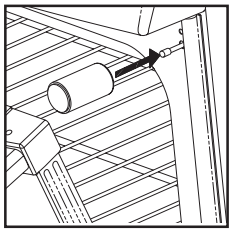
El esponjamiento rápido proporciona resultados más rápidos que el esponjamiento estándar, sin dañar la levadura.

1. Oprima la tecla **'Bread Proofing'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para Esponjamiento Estándar, oprima nuevamente para Esponjamiento Rápido.
3. Cuando se ha completado el esponjamiento, oprima la tecla **'Cancel'**.

Tecla 'Drying' (Secado) (Modelos Selectos)

Para secar frutas, verduras, hierbas, etc. Para obtener mejores resultados use una parrilla de secado, para que el aire circule uniformemente alrededor de los alimentos.

1. Oprima la tecla **'Drying'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** (Ajuste Automático) para 140°F u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura de secado deseada entre 100° y 200°F.
3. La puerta del horno debe abrirse ligeramente para que escape la humedad del horno durante el proceso de secado.
   - Abra levemente la puerta del horno.
   - Coloque el espaciador magnético de la puerta (Pieza No. 8010P146-60) sobre el interruptor a pulsador en el lado derecho superior del marco del horno. El espaciador provee un espacio entre el marco y la puerta del horno que ayuda a que salga la humedad.



   - Cierre suavemente la puerta hasta que el espaciador magnético toque la puerta del horno. El imán mantendrá al espaciador en la posición correcta durante el proceso de secado y permitiráque la puerta sea abierta en cualquier-momento durante el secado sin perder su posición apropiada.

     NOTA: Si no se coloca correctamente el espaciador, no funcionará el ventilador de convección.

     Siga la guía de secado que se incluye en la página 51 para obtener los tiempos de secado. Enfríe los alimentos a la temperatura ambiente antes de verificar si están listos.
4. Cuando se haya completado el secado, apague el horno oprimiendo la tecla **'Cancel'**. Usando un tomaollas, retire el espaciador magnético.

   NOTA: Por favor guarde el espaciador magnético en un lugar seguro y conveniente para su fácil acceso. Para reemplazarlo, llame al 1-800-688-8408 y solicite la Pieza No. 8010P146-60.

NOTES:

ESPONJAMIENTO DEL PAN

- Para cualquier masa que necesite un esponjamiento, se puede usar Esponjamiento Estándar o Rápido.
- Para la masa que necesita dos esponjamientos, se debe usar Esponjamiento Estándar para primer esponjamiento. Para el segundo esponjamiento se puede usar ya sea el Esponjamiento Estándar o el Esponjamiento Rápido.

SECADO

- Para comprar una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y solicite el accesorio 'DRYINGRACK' o llame al 1-800-688-8408.
- La mayoría de las frutas y vegetales se secan bien y retienen su color cuando son secadas a 140° F. Para sabor óptimo, seque las hierbas a 100° F, sin embargo, a esta temperatura más baja se esperan tiempos de secado más prolongados de hasta 8 horas.
- La duración de los tiempos de secado varía debido a lo siguiente: contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de los pedazos de alimento, cantidad de alimento que está siendo secado, humedad del aire.
- Verifique los alimentos cuando haya pasado el tiempo mínimo de secado. Continúe secando si es necesario.
- Se puede secar más de una parrilla a un mismo tiempo. Sin embargo, es necesario prolongar el tiempo de secado adicional.
- Las frutas que adquieren un color café cuando son expuestas al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Trate uno de los siguientes métodos.
  1. Sumerja la fruta en una mezcla de dos partes de jugo de limón embotellado y una parte de agua fría.
  2. Sumerja la fruta en una solución de una cucharadita de ácido ascórbico o antioxidante comercial y un cuarto de galón de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos que son ácidos o azucarados, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de colocar una temperatura alta o de un ciclo de autolimpieza.
- Consulte otros recursos en su biblioteca local o llame al servicio local del condado para información adicional.

Guía de Secado

Frutas	Las Mejores Variedades para Secar	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado a 140°F **	Prueba para Grado de Secado
Manzanas*	Variedades Firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'.	Lavar, pelar si se desea, sacar las semillas y cortar en rebanadas de 1/8".	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
Damascos*	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. 'Tilton' también son buenos.	Lavar, cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
Plátanos*	Variedades firmes.	Pelar y cortar en rebanadas de 1/4".	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
Cerezas	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'.	Lavar y sacar los tallos. Cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
'Nectarinas' y Duraznos*	Las variedades 'Freestone'.	Cortar en mitad y sacar los huesos. Pelar es opcional pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
Peras*	'Barlett'	Pelar, cortar en mitades y sacar huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
Piña	Fresca o envasada.	Lavar, pelar y sacar las espinas. Cortar en rebanadas a lo largo y sacar el hueso pequeño. Cortar horizontalmente en rebanadas de 1/2".	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
Cáscara de Naranja y Limón	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color"	Lavar bien. Pelar la cáscara exterior delgada más o menos de 1/16 a 1/18". No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
Verduras				
Tomates	'Plum' y 'Roma'.	Cortar en mitades, sacar las semillas. Colocar los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Agujerear la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de 1/4". Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
Pimientos Picantes	Chile ancho, 'Anaheim'.	Lavar, cortar y quitar la semilla. Agujerear la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo obscuro y crujientes.
Hierbas				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuagar en agua fría. Dejar los tallos hasta que las hojas estén secas, después descartarlos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
Albahaca		Cortar hojas de 3 a 4" desde la parte superior superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lavar las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

*** Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 50 para métodos específicos.**

**** El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.**

Cocinando en el Horno, cont.

Opciones de Control

PARA CAMBIAR LAS OPCIONES IMPLICITAS ESTABLECIDAS EN LA FABRICA:

1. Oprima la tecla **'Setup Options' (0)** (Opciones de Ajuste) y la tecla de opción deseada.(Ver opciones disponibles a continuación.)
2. En el indicador aparecerá la opción actual.
3. Oprima la tecla **'Auto Set'** para cambiar la opción.
4. Oprima cualquier tecla de función que no sea la tecla **'Cancel'** para desplegar la opción y salir del programa.

Opciones Disponibles:

Señal de Fin del Contador ('Timer 1' y 'Timer 2')

Para las señales de aviso de fin del contador hay tres opciones.

- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') seguido de una señal cada 30 segundos durante cinco minutos (ajuste implícito).
- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') seguido de una señal cada minuto durante 30 minutos.
- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') y ninguna otra señal.

NOTA: La señal de aviso seleccionada es válida para ambos contadores de tiempo.

'Control Lock' (1) (Bloqueo de los Controles)

Las teclas de función en el panel de control pueden ser bloqueadas para evitar uso indeseado para seguridad y propósitos de limpieza.

'Control Lock' no bloqueará el Contador de Tiempo, el Reloj o la luz del Horno.

'12 Hour Off/Sabbath Mode' (2) (Apagado Después de 12 Horas/Modo Sabático)

El horno puede ser programado para apagarse después de 12 horas o para permanecer encendido indefinidamente. El horno fue programado en la fábrica para apagarse automáticamente después de 12 horas de funcionamiento.

'Sound Level'(3) (Nivel de Sonido)

El sonido de las señales sonoras puede ser cambiado con IIIIIIII(8) siendo el más alto y I(1) siendo el más bajo. El valor implícito de fábrica es el nivel 6.

'12/24 Hour Clock' (4) (Reloj de 12/24 Horas)

El reloj puede ser programado como un reloj de 12 horas o un reloj de 24 horas. El valor implícito está ajustado para un reloj de 12 horas.

'Scroll Speed' (5) (Velocidad de Desplazamiento)

La velocidad de desplazamiento de los mensajes en el indicador puede ser cambiada de 'FAST' (Rápida) a 'MEDIUM' (Mediana) o 'SLOW' (Lenta). El valor implícito está ajustado para la velocidad mediana.

'End of Cook Time Signal' (6) (Señal de Fin de Tiempo de Cocción)

Hay tres opciones para los avisadores de fin de 'cocción controlada por reloj'.

- Tres señales seguidas por dos señales cada minuto durante 30 minutos (ajuste implícito).
- Tres señales seguidas de ninguna señal.
- Tres señales seguidas de dos señales cada 30 segundos durante cinco minutos.

'Temp C/F' (7) (Temperatura C/F)

La escala de temperatura puede ser cambiada de Centígrados a Fahrenheit. El ajuste implícito es para Fahrenheit.

'Language' (8) (Idioma)

Las palabras que se desplazan en el indicador pueden ser cambiadas de inglés a francés o español.

'Default' (9) (Ajustes Implícitos de Fábrica)

El control puede ser reajustado para restaurar los ajustes implícitos de fábrica para cada opción.

'Display On/Off (Clock)' (Indicador del Reloj Encendido/Apagado)

El despliegue de la hora del día puede ser apagado cuando el horno no está funcionando o está en la función de limpieza.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Si usted considera que el horno está funcionando demasiado frío o demasiado caliente, usted puede ajustarlo. Hornee varios alimentos de prueba y luego cambie el ajuste de la temperatura no más de 10° F a la vez.

PARA AJUSTAR:

1. Oprima la tecla **'Bake'** y programe 550° F.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca 'TEMP ADJ' (Ajuste de la Temperatura).
3. Oprima la tecla **'Auto Set'** – cada vez que oprima la tecla la temperatura cambia en 5° F. El control aceptará cambios desde –35° a +35° F.
4. Si el horno fue ajustado anteriormente, el cambio será desplegado en el indicador. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15° F, el indicador mostrará –15° F.
5. Cuando usted haya hecho los ajustes, oprima cualquier tecla de función, la palabra 'OPTION CHANGE' (Opción Cambiada) se desplazará y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. El horno ahora horneará a la temperatura ajustada.

NOTA: No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.

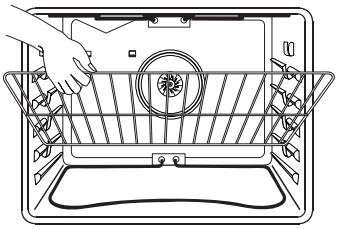
Cocinando en el Horno, cont.

Parrillas del Horno

Su horno tiene dos parrillas (tres parrillas si es horno de convección). Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

PARA SACAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

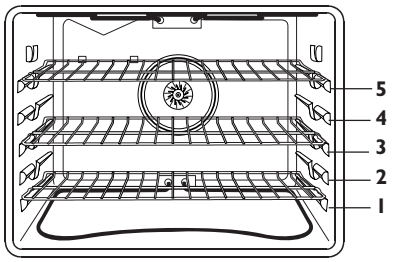
Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



PARA VOLVER A COLOCAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

Posiciones de la Parrilla



Horneado por Convección con Tres Parrillas (Parrillas 1, 3 y 5)

PARRILLA 5:
Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados.

PARRILLA 4:
Se usa para horneado con dos parrillas y para asar a la parrilla.

PARRILLA 3:
Se usa para hornear la mayoría de los alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados y para asar a la parrilla.

PARRILLA 2:
Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes y horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1:
Se usa para asar trozos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos y horneado con dos parrillas.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

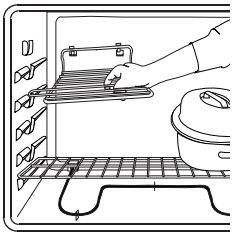
Tres parrillas: (horneado por convección solamente, modelos selectos) Use las posiciones 1, 3 y 5 de la parrilla. Ver ilustración.

Media Parrilla (modelos selectos)

PARA INSTALAR EN EL HORNO:

1. Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.
2. Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.
3. Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de las ranuras y el soporte lateral de la media parrilla descanse en la guía de la cuarta parrilla del horno.
4. Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:



Cuando el horno esté frío, sujete el centro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.

NOTAS:

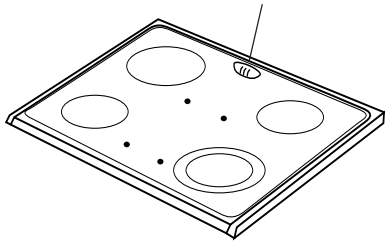
- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar perturbar la media parrilla.
- Si la media parrilla no está incluida con su estufa, póngase en contacto con un distribuidor Jenn-Air para obtener el Accesorio 'HALFRACK' o llame al 1-800-688-8408.

Cuidado y Limpieza

Respiradero del Horno

Cuando el horno esté en uso, el área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. NUNCA bloquee la abertura del respiradero.

UBICACION DEL RESPIRADERO DEL HORNO



Ventilador de Enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

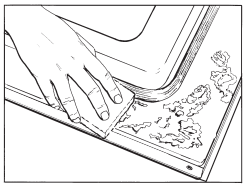
Luz del Horno

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Cuando la puerta se cierra, oprima la tecla **'Oven Light'** en el panel de control para encender o apagar la luz.

La luz del horno se encenderá automáticamente un minuto antes del fin de una cocción controlada por reloj.

Tecla 'Clean' (Limpieza)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido. Si oprime una vez la tecla **'Clean'** se programa un ciclo de limpieza automático. Si oprime la tecla **'Clean'** por segunda vez se programa un ciclo de limpieza diferido.



- Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (área exterior del empaque) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un limpiador no abrasivo tal como 'Bon Ami'*. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza.
- **Saque las parrillas del horno.** Si se dejan las parrillas durante un ciclo de limpieza se puede afectar su funcionamiento y también descolorar. Apague la luz del horno y cierre la puerta.

* Los nombres de los productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

PARA PROGRAMAR UN COMIENZO INMEDIATO:

1. Oprima la tecla **'Clean'** una vez.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para 3 horas de tiempo de limpieza, oprima nuevamente para cuatro horas y nuevamente si se desean 2 horas de limpieza.
3. En el indicador aparecerá 'CLEANING' y 'LOC' además del tiempo de limpieza.
4. Cuando se haya completado el ciclo de limpieza, en el indicador aparecerá 'CLEANED'. 'LOC' permanecerá en el indicador hasta que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora).
5. Cuando el horno esté frío, 'LOC' no aparecerá en el indicador y la puerta puede abrirse.
6. Limpie el interior del horno con un paño húmedo. Si permanece suciedad quiere decir que el ciclo no fue lo suficientemente largo.

NOTAS:

- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOC aparezca en el indicador visual.
- Durante la limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores normales asociados con la limpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- Si el horno está muy sucio, es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza. Limpie el horno regularmente en vez de esperar a que se acumule mucha suciedad.
- Limpie el exceso de grasa o los derrames para evitar llamaradas. Para facilitar la limpieza, el elemento del horno puede ser levantado levemente (1 pulgada).
- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza. Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Se encenderá un ventilador de enfriamiento automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico reparador autorizado.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tales como patatas dulces, salsas a base de tomate o de leche antes de un ciclo de autolimpieza. La porcelana esmaltada es resistente al ácido, pero no a prueba de ácidos y se puede descolorar si los derrames no son limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
- Puede aparecer una decoloración blanca después de la limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de limpieza. Esta decoloración es normal y NO afectará el rendimiento.

Cuidado y Limpieza, cont.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

1. Oprima la tecla **'Cancel'**.
2. Si 'LOC' NO está desplegado, abra la puerta del horno. Si 'LOC' aparece en el indicador, deje que el horno se enfríe.

PARA PROGRAMAR UN COMIENZO DIFERIDO:

1. Oprima la tecla **'Clean'** dos veces.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para programar un retraso de dos horas. Cada vez que oprima adicionalmente la tecla '**Auto Set**' se agregarán 2 horas hasta un total de ocho horas de retraso desde la hora en curso.
3. La hora de comienzo y la hora del día se desplegarán durante el período diferido.
4. Al fin del período diferido, 'CLEANING', 'LOC' y el tiempo de limpieza aparecerán en el indicador.
5. Siga los pasos 4 a 6 de la sección anterior.

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Asadera e Inserto

- Coloque un paño con jabón en el inserto y en la asadera; deje que se remoje para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa y caliente. Use una esponja de restregar para sacar las manchas difíciles.
- La asadera y en inserto pueden lavarse en el lavavajillas.

Area de la Tecla 'Clock' y del Panel de Control

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para limpieza, ver Página 52.
- Limpie con un paño mojado y seque.
- Los limpiadores de vidrio pueden usarse si se rocían primero en el paño. ***NO rocíe directamente en la tecla de control y en el área del indicador.***

Panel de Control

- Limpie con un paño húmedo.
- Para suciedad difícil, use agentes de limpieza levemente abrasivos tales como 'Bon Ami'*. NO use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores de horno. Estos productos dañarán permanentemente la superficie.

Botones de Control

- Retire los botones cuando estén en la posición 'OFF' tirándolos hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse de que los botones han sido correctamente reinstalados.

Cubierta - Vidrio Cerámico

Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.

- **Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.**
- **Generalidades** – Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Luego lustre con un paño limpio y seco.

  NOTA: *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.*

- **Humedezca una esponja de goma que no deje marcas.** Aplique Cooktop Cleaning Creme* y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para el suelo muy pesado). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con el abrigo plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.*
- **Suciedades Quemadas o Pegadas** – Restriegue con una esponja que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente.

NOTA: *No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.*

- **Plástico o Azúcar Derretida** – Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**.

Moldura de la Cubierta

- **Limpieza General/Manchas Rebeldes** – Vea las indicaciones para el área de cocción de vidrio cerámico. No use una hoja de afeitar en la moldura de la cubierta.
- **Para Manchas Difíciles, Decoloraciones Menores o Amarillamiento** – Restriegue suavemente usando un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'* y una esponja verde 'Scotch-Brite'*. ***(No use una esponja 'Scotch-Brite' en la superficie***

de vidrio cerámico.) Enjuague y seque. Después utilice 'HOPE'S COUNTERTOP POLISH'** (PULIDOR PARA CUBIERTA) a fin de realzar el color y brillo de la cubierta. Siga las indicaciones del envase.

- **Para Proteger y Renovar el Brillo de la Superficie** – Use 'HOPE'S COUNTERTOP POLISH'**. Siga las indicaciones del envase.

Manija de la Puerta - Acabados de Plástico

- Cuando se enfríe lave con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use limpiador de vidrio y un paño suave.

NOTA: Nunca use limpiadores de horno abrasivos o líquido cáustico o limpiadores en polvo en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza pueden rayar o estropear el acabado.

NOTA: Para evitar manchas o decoloración, limpie la grasa o ácidos (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de frutas, aliño) inmediatamente con una toalla de papel seca.

Puerta y Ventana del Horno - Vidrio

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

Interior del Horno

- Siga las instrucciones en la página 54 para programar un ciclo de autolimpieza.

Parrillas del Horno

- Limpiar con agua con jabón.
- Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Si con el transcurso del tiempo, las parrillas no se deslizan fácilmente, limpie el borde de la parrilla y el soporte de la parrilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite. Igualmente, coloque una gota de aceite vegetal en las guías de las parrillas.

NOTA: *Saque las parrillas del horno durante el ciclo de limpieza. Si las parrillas se dejan en el horno, se puede afectar su función y se pueden descolorar.*

Acero Inoxidable (Modelos Selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve** – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes** – Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Decoloración** – Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.

Gaveta de Almacenamiento - Porcelana Esmaltada

- Cuando se enfríe lave con agua tibia y con jabón, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo pues puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor.
- Para manchas difíciles, use agentes de limpieza abrasivos suaves, tales como bicarbonato de soda en pasta o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

NOTA: Use una toalla o un paño seco para quitar los derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la mancha no es sacada inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

MANTENIMIENTO

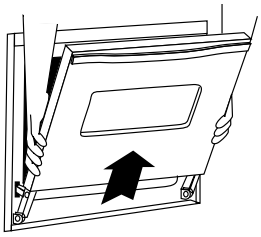
PUERTA DEL HORNO

⚠ PRECAUCIÓN

- **NUNCA** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no haya sido debidamente reemplazada.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación están provistos de resortes. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

PARA SACAR:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación en la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

NOTA: *La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.*

VENTANA DEL HORNO

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
2. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

TORNILLOS NIVELADORES

- Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

LUZ DEL HORNO

Para asegurar que se use una bombilla de repuesto correcta, solicite la bombilla a Maytag Customer Service. Llame al 1-800-688-8408 , solicite la Pieza No. 74004458 – bombilla de halógeno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar la bombilla.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla y la bombilla estén frías antes de tocarlas.

PARA REEMPLAZAR LA BOMBILLA DEL HORNO:

1. Cuando el horno esté frío, use la yema de los dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire de ella hacia afuera y retírela.
2. Cuidadosamente saque la bombilla antigua, **tirándola derecho** hacia afuera de la base de cerámica.
3. Para evitar daño o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no toque la bombilla con las manos o los dedos desnudos. Sujétela con un paño o con una toalla de papel. Empuje las clavijas de la nueva bombilla **derecho dentro** de los agujeros de la base de cerámica.
4. Vuelva a colocar a presión la cubierta de la bombilla en su lugar.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a programar el reloj.

GAVETA DE ALMACENAMIENTO

La gaveta de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la estufa y es segura y conveniente para guardar utensilios de cocina de metal y vidrio. NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. Saque la gaveta para limpiar debajo de la estufa.

Para sacar: Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope. Levante el frente de la gaveta y tírela hasta la segunda posición de tope. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacarla.

Para volver a colocar: Deslice los extremos de la gaveta en los rieles. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

Antes de Solicitar Servicio

Verifique primero lo siguiente:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

Toda la estufa o parte de ella no funciona.

NOTA: En los modelos canadienses la superficie de cocción de vidrio cerámico no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver Páginas 44 y 47.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver Página 54.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver Páginas 48 y 54.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver Página 52.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son distintos a los del horno anterior.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver Página 53 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 52 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. *NOTA:* No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique que la temperatura del horno haya sido disminuida en 25° F cuando use el horneado por convección.
- Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.

Los allimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 4 pulgadas).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

El horno no se autolimpia.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver Página 54.
- Verifique si la puerta está cerrada.

El horno no se limpió en forma debida.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de limpieza.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOC' del indicador visual.

La superficie de vidrio cerámico muestra desgaste

1. Ralladuras pequeñas o abrasiones.
   - La cubierta y la parte inferior del utensilio están limpios. No deslice utensilios de metal o de vidrio a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver Página 55.
2. Marcas de metal.
   - No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando se enfríe limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Ver Página 55.
3. Vetas cafés y manchas.
   - No se retiraron inmediatamente los derrames. La cubierta se limpió con una esponja o paño sucio. La parte inferior del utensilio no está limpia.
4. Areas con brillo metálico.
   - Depósitos minerales del agua y del alimento.
5. Picaduras o escamas.
   - Derrames azucarados que no fueron quitados oportunamente. Ver Página 55.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

Se oye el sonido de un ventilador

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando después que se usa el horno hasta que el horno se enfríe.

"F" más un número y el mensaje: "Call an authorized servicer or 800-688-1100.

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla **'Cancel'.** Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **'Cancel'** y deje que el horno se enfríe completo, limpiar de exceso tierra y luego vuelva a poner el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúan, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa Jenn-Air

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208
Form No. B/06/02 Part No. 8113P367-60 74005524 © 2002 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .